

# Pinot Grigio 2020

Friuli Venezia Giulia: Terra del Pinot Grigio



**VARIETÀ** Pinot Grigio 100%



**VIGNETO** Dalle vigne “Bicinicco” e “Codis”, piantate rispettivamente nel 2002 e 2004, con un'età media delle viti di 15 anni. Media di 5,500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 128 e 127 ql/ha.



**VENDEMMIA** Dal 4 al 6 settembre, durante le prime e più fresche ore del mattino. Parziale raccolta manuale in cassetta seguita da cernita ottica, parziale raccolta meccanica con preventiva cernita e pulizia delle viti.



**VINIFICAZIONE** Dopo la diraspatura e la pigiatura, l'uva viene delicatamente pressata. Il mosto ottenuto, separato in base al vigneto di provenienza, viene chiarificato tramite flottazione. La fermentazione si svolge, con l'ausilio di lieviti selezionati, nel corso di nove giorni in vasche d'acciaio inox ad una temperatura di 17-19°C.



**ÉLEVAGE** Per sette mesi negli stessi contenitori di fermentazione, sul deposito fine. Effettuiamo bâtonnages sino a fine dicembre, prima due volte al giorno e poi con scemante frequenza. Ad inizio aprile procediamo con l'assemblaggio, imbottigliando due settimane dopo. Il vino riposa fino a metà maggio per poi essere rilasciato.



**NOTE DEGUSTATIVE** (servire a 13-14°C)

**Colore** Giallo Mikado tenue.

**Bouquet** Profumi di mela cotogna, menta selvatica, sorbetto di pera, pietra bagnata, cantalupo, Kumato, e violette. Setosamente sapido ed omogeneo.

**Palato** Corposo, equilibrato, e sapido. Con acidità media all'ingresso, procede ampliandosi per poi riprendere nervo. Note di melissa, salvia, fiori di sambuco, e cremosa banana disidratata.



**ABBINAMENTI** Abbinamento memorabile: Tartare al salmone con burrata e riduzione di ananas di Kazumasa Imai @ Pepe Rosso (Tokyo, Giappone). Da accompagnare con antipasti di pesce crudo, minestre, e carni bianche.

## DATI ANALITICI INDICATIVI

<b>Grado alc.</b> 13,4%	<b>Acidità tot.</b> 5,2 g/l	<b>Acido lattico</b> 0,2 g/l	<b>Acido malico</b> 1,4 g/l
<b>Acido tartarico</b> 1,6 g/l	<b>pH</b> 3,4	<b>Estratto secco</b> 21,2	<b>Glicerina</b> 6,7 g/l
<b>Zucchero res.</b> 0,8 g/l	<b>SO2 totale</b> 97		