

SOLL

PINOT GRIGIO DOC 2019

UVAGGIO: Pinot Grigio

ETÀ DELLE VITI: 10 - 15 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2020 - 2025

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,8 g/l

Contiene solfiti

» Come un canto notturno l'aria fresca della montagna cala su questo vigneto che si è crogiolato nelle assolate giornate d'estate. «

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva intera, matura e sana; fermentazione lenta a temperatura controllata di 18 °C (il 50% in grandi botti di legno); maturazione sulle fecce fini per 6 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a aprile.

VIGNETO

Collinare esposto verso nordest, 250 e 300 m sul livello del mare. Vigneto soleggiato, ma ben ventilato, che permette di ottenere uva matura e perfettamente sana. Terreno argilloso calcareo.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- pera matura, melone bianco e un ricordo di vaniglia
- cremoso e rotondo in bocca, lunga persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER - 2015: 90 p.

WINE & SPIRITS - 2011: 91 p.

VINOUS - 2016: 90 p.

JAMES SUCKLING - 2016: 90 p., 2017: 91 p., 2018: 90 p.

WINE ENTHUSIAST - 2010, 2011, 2012: 90 p.

GAMBERO ROSSO - 2015: 2 Bicchieri

BIBENDA - 2015: 4 Grappoli

FALSTAFF - 2018: 91 p.

LUCA MARONI - 2013, 2017: 90 p.