

PINOT GRIGIO

DOC 2023

UVAGGIO: Pinot Grigio

ETÀ DELLE VITI: 5 – 30 anni

TEMPERATURA: 8 – 10 °C

CONSUMO: 1 – 3 anni

RESA/ETTARO: 70 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,8 g/l

Contiene solfiti



ANNATA

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra i 300 e i 450 metri sul livello del mare e sono esposti a sud e a est. Il terreno è costituito principalmente da ghiaia calcarea argillosa, che crea le condizioni ideali per il Pinot Grigio.

VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con la pressatura di uve mature e sane, seguita da una chiarificazione naturale del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata, tra i 18 e i 20 °C. Il vino viene poi affinato per tre mesi sulle fecce fini in acciaio.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aroma fruttato di ananas e pera
- corposo, morbido e succoso con un finale fruttato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per i piatti a base di funghi e ottimo accompagnamento per pesce e frutti di mare, è apprezzato anche come vino da aperitivo.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2019: 90 p.

JAMES SUCKLING – 2018: 90 p., 2019: 90 p., 2020: 91 p., 2021: 90 p., 2022: 90 p.

JAPAN WINE CHALLENGE – 2019: Best White Wine of the year, 2020: Silver

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS – 2018: Gold, 2021: Gold