



Pinot Grigio

...piacere senza confini...

VIGNETO: - LOCALITÀ: CORONA (Frazione del Comune di Mariano del Friuli) – GORIZIA

- FOGLIO DI MAPPA: 1 – 3 - 4 – 5 - Comune Censuario di Corona

- PARTICELLE CAT.: 1387 (parziale) - 1389/1 (parziale) – 1389/4 (parziale)

- TIPO DI TERRENO: a scheletro prevalente, con forte presenza di Sesquiossidi di ferro. Tali caratteristiche pedologiche, associate alla scarsa dotazione in sostanza organica ed in elementi nutritivi, induce nella vite uno sviluppo vegeto – produttivo estremamente moderato, con positive ripercussioni sui componenti MACRO e MICRO compositivi dell'uva e del vino.

- SUPERFICIE TOTALE: 1.40.89 Ha.

- ANNO DI IMPIANTO: 1990

- SESTO D'IMPIANTO: 2,70 x 0,80 m.

- CEPPI AD ETTARO: 4630

- ESPOSIZIONE: a Sud, con filari orientati NORD - OVEST / SUD

- FORMA DI ALLEVAMENTO: tecnica culturale a GUYOT unilaterale (con 4 – 5 gemme per ceppo) leggera cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva. Nessuna concimazione.

UVA:

- VARIETÀ: PINOT GRIGIO 100%

- ZONA DOC: Isonzo del Friuli

- PORTAINNESTI: SO 4 KL. 31 Op.

- SELEZIONE CLONALE: kl. R6, 52 – 53 – 457 Antav., 49 / 207 Fr.

- RESA PER ETTARO: kg 4200

- RESA PER CEPPO: kg 0,900

VENDEMMIA: giusta fisiologicamente, ottimizzata in funzione della curva di maturazione ed effettuata esclusivamente a mano.

VINO: diraspatura delle uve esclusivamente di monovitigno e seguente pressatura soffice; decantazione a freddo del mosto ed eliminazione totale di tutta la parte decantata. Travasato solo il fiore del mosto, si passa alla fermentazione a temperatura controllata (19 – 21°C) mediante refrigerazione, per circa 20 / 25 giorni. Proseguo dell'attività fermentativa lenta "sur lies" (sui lieviti) in recipienti di acciaio inox 316 ed affinamento per almeno 12 – 15 mesi. Messo in bottiglia, viene posto in cestoni da 500 bottiglie ed alloggiato in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento.

- Alcol svolto: 13% vol.

- Acidità totale: 5,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: Elegante di corpo, di un bel colore giallo – paglierino brillante (vinificato in bianco ha maggior finezza, eleganza e discrezione), profumo fruttato con *nouances* di fiori da giovane, assume un largo e pungente *bouquet* di fieno secco, mallo di noce, mandorle tostate.