



SIRCH

PINOT GRIGIO Friuli_DOC



Vino complesso e armonico, accompagna la sapidità alla freschezza delle note di agrume che ne denotano la persistenza.

Vitigno molto importante, originario della Borgogna, che deriva dalla mutazione del Pinot Nero e venne introdotto in Friuli Venezia Giulia già a inizio '800, come si evince da un'analisi del mosto di Ruländer - Pineau gris datata 1847. Al Congresso Enologico Austriaco, svoltosi a Gorizia, si raccomandò la sua diffusione "dove si ha mira di produrre vini bianchi fini di primissimo ordine" e nel 1896 lo si trova, assieme al Pinot bianco, fra i vitigni d'importazione diffusi in Friuli. Predilige ambienti freschi e ha trovato nelle colline più a nord della zona DOC Friuli Colli Orientali il suo habitat naturale. È certamente il vino friulano più affermato nel mondo godendo da tempo di un rilevante successo.

Vitigno. Pinot Grigio

Denominazione. Friuli DOC

Terreno. In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot

Epoca di vendemmia. A raggiungimento della maturazione fenolica

Vinificazione. L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto che si ottiene è sottoposto a decantazione statica a bassa temperatura, prima di essere fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16/18°C

Affinamento. A fine fermentazione il vino rimane per alcuni mesi sui lieviti dentro i serbatoi e periodicamente vengono rimessi in sospensione. Al termine di tale periodo viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere messo in commercio

Esame Organolettico.

Colore giallo brillante con lievi riflessi rosati

Profumo elegante, complesso e avvolgente

Sentori floreali di gelsomino e glicine bianco si fondono con note di frutta matura, albicocca, melone e pesca bianca, il tutto rimbalzato da note balsamiche

Gusto complesso e armonico, fresco e avvolgente. Al palato si ritrovano le sensazioni aromatiche arricchite da un'elegante sapidità che dona freschezza e persistenza con un retrogusto di agrumi e frutta bianca.

Abbinamenti. Indicato per aperitivi, antipasti magri, piatti di pesce e di carne bianca, risotti e sformati di verdure, salumi, pasticceria fine. Al top con la tartare di salmone

Temperatura di servizio. 12/14° C