



ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC 2023

2023

## Finezza ed eleganza



### La Vigna

**Terreno** flysch di mame e arenarie di origine eocenica

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Friuli Venezia Giulia

**Uve** 100% pinot grigio

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Pesce

### Vinificazione

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

### Sensazioni

Colore: giallo brillante con riflessi rosati e ramati. Profumo: complesso, potente, avvolgente. Bouquet ricco e multifaccettato: l'apporto floreale di zagara, margherita e glicine bianco evolve in note di frutta matura con albicocca, percoca, melone bianco e pesca gialla in evidenza. Sensazioni dolci di crema pasticcera e creme brûlé sono ben bilanciate dalla freschezza degli agrumi. Gusto: voluminoso, croccante, compatto. Pieno e progressivo. L'attacco è complesso e vellutato, fresco ed avvolgente. Eccellente corrispondenza aromatica al palato, si ritrovano ananas, melone, pera Nashi, pesca gialla e note dolci di pasticceria che vengono arricchite da una bella freschezza e dalla piacevole sapidità. Il finale è

fresco, teso e molto persistente con retrogusto di agrumi e frutta bianca

Nel Nord Est, e in particolare in Veneto e Friuli, il Pinot Grigio è da sempre considerato un vino di grande interesse. Questo vitigno, forse non tutti lo sanno, deriva da una mutazione del Pinot Nero e ama i climi freschi. In Friuli, in particolare, Livio Felluga lo coltiva sulle pendici delle colline, il suo habitat ideale. La materia prima di partenza è di livello e un'accorta vinificazione riesce a valorizzarla al meglio. Il Pinot Grigio di Felluga, in particolare, spicca per finezza ed eleganza. Non a caso è uno dei suoi vini più apprezzati nel mondo. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui propri lieviti in recipienti di acciaio per sei mesi. Questo contribuisce a renderlo più ricco e complesso. Giallo brillante con riflessi rosati e ramati, questo bianco stupisce per la complessità dei suoi profumi. Un bouquet potente, ricco e multifaccettato. Si va dai fiori di zagara, al glicine. Dall'albicocca, alla percoca, e fino al melone e alla pesca gialla. Il tutto reso ancora più invitante grazie a una leggera sensazione dolce di crema pasticciera. In bocca è ricco e croccante. Pieno e progressivo. E' perfetta la corrispondenza aromatica con quanto percepito prima al naso con, in questo caso, anche una bella freschezza e una piacevole sapidità a rendere il tutto più equilibrato. Il finale è fresco e molto persistente, con un retrogusto di agrumi e di frutta bianca. Vino facile da abbinare, è indicato soprattutto con piatti di pesce, molluschi e sformati di verdure.

Si possono amare, o meno. Si può essere appassionati dei grandi bianchi del Friuli, o non apprezzarli fino in fondo. Ma quando su una bottiglia si legge il nome di Livio Felluga, è certo che il vino che si sta per assaggiare merita tutta la nostra attenzione. Del resto lui, Livio Felluga, da sempre è considerato il grande "patriarca" della vitienologia, di qualità, friulana. Negli anni cinquanta fondò la sua cantina a Brazzano e acquistò, con felice intuizione, i suoi primi vigneti a Rosazzo. Oggi l'Azienda vanta un'estensione di tutto rispetto. Terreni collinari, nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli, per oltre 160 ettari di proprietà, di cui addirittura 155 coltivati a vigneto. I suoi vini, apprezzati in ogni parte del mondo, negli anni hanno ricevuto i premi e i riconoscimenti più prestigiosi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821