



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio Collio DOC 2022

2022

Freschezza e immediatezza



Freschezza e immediatezza. Non si possono scegliere aggettivi diversi per descrivere il Pinot Grigio proposto qui dalla cantina Ferruccio Sgubin. Un bianco del Collio in grado di regalare diverse soddisfazioni a chi cerca un bianco da abbinare a un pranzo o una cena tutta a base di pesce. Ottimo, per esempio, con un risotto ai frutti di mare o con un trancio di tonno alla griglia. Frutto di una vendemmia manuale con accurata selezione dei grappoli, questo Pinot Grigio è un bianco dotato di una bella personalità, grazie anche alla lunga maturazione in tank di acciaio in contatto con le sue fecce fini, che si prolunga fino alla primavera successiva.

Correva l'anno 1960. A Dolegna del Collio, in località Mernico, Ferruccio Sgubin fonda la sua azienda. Aveva un sogno, quello di produrre vini di qualità, nel rispetto della sua terra. Una stella polare che Ferruccio - e dopo di lui i suoi eredi - non hanno mai perso di vista. Per realizzarlo, negli anni, tutti gli sforzi si sono concentrati verso lo sviluppo dell'azienda, dando vita a una cantina moderna, dotata di tutte le attrezzature più innovative. I vigneti si trovano in collina, dove affondano le radici in terreni marnosi. Qui la vista è bella da togliere il fiato e l'ambiente è perfetto per coltivare uve sane e ricche di profumi. E da frutti così, non possono che nascere vini eccellenti.

La Vigna	
Terreno	Collina con marna tipica del collio e pianura alluvionale.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% Pinot Grigio
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (16°C) con permanenza "sur lies" fino a primavera per esaltarne le caratteristiche di tipicità.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con sottile riflesso ramato, al naso sensazioni floreali e fruttate. Palato pieno con buona freschezza.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821