



TERRE di GER

PINOT GRIGIO



Vitigno Pinot Grigio

Denominazione Doc Friuli Grave

Zona di produzione Vigneto di Villaraccolta e delle Sorgenti.

Tipo di terreno Medio impasto argilloso—calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

Impianti Vigneto allevato a Guyot con sesto di impianto fitto con una densità di oltre cinquemila viti per ettaro. Impostazione del capo a frutto molto bassa e un carico di circa sei gemme per pianta. Parete fogliare di oltre un metro.

Produzione Il numero limitato delle gemme lasciato in potatura e gli interventi estivi di diradamento determinano rese molto basse, intorno ai sessanta quintali per ettaro.

Vendemmia Vitigno precoce. La vendemmia dipende dalle condizioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno e normalmente avviene tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre.

Vinificazione Le uve sono raccolte perfettamente mature in quanto devono essere raccolte in brevissimo tempo per evitare problematiche di ossidazione. Al loro arrivo in cantina sono diraspate in presenza di neve carbonica per raffreddarle ed evitare di ossidare gli aromi preziosi. Veloce pressatura soffice per ottenere un mosto con riflessi giallo-verdi ed immediata decantazione statica a bassa temperatura. La fermentazione è termocontrollata in vasche di acciaio a 16°. Segue un lungo affinamento in fecce nobili. Non viene eseguita la malolattica.

Colore Giallo paglierino.

Olfatto Composizione fruttata ampia, ricordi di camomilla.

Gusto Acidità spiccata ma bilanciata, fresco ed elegante.

Alcool (% vol) 13,00

Abbinamenti Indicato per i primi leggeri, verdure, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio 10-12°C



TERRE di GER

PINOT GRIGIO



Grape variety Pinot Grigio

Denomination Doc Friuli Grave

Area of Production Villaraccolta and Sorgenti's vineyards.

Soil Limestone and clay.

Training System Guyot system. 5000 plants per hectare. The shoot is very low and it usually has 6 buds. The wall of leaves is over than one meter.

Production The limited number of buds after the pruning together with the summer thinning out determine very low production, about 6 tons per hectare.

Harvest Period Quick maturation, time of harvest depends on climatic conditions during the year, usually it is between the end of August and the first week of September.

Wine - making Grapes are destemmed and briefly left to macerate on the skins at controlled temperature. Soft pressing takes place in a pneumatic press, followed by static clarification. Fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature of 16° C. After fermentation, the wine is left to mature on the lees in stainless steel tanks then is bottled. No malolactic fermentation takes place.

Color Straw yellow.

Fragrance Elegant with flowery notes of camomile.

Taste Linear and long, with a crisp but well balanced acidity.

Alcohol (%vol) 13,00

Serving suggestions Excellent with fish based dishes, first light courses, grilled vegetables and white meats.

Serving temperature 10-12°C