



Pinot Grigio

2017

Denominazione: Doc Friuli Grave

Uve: 100% Pinot Grigio

Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Villaraccolta, Pasiano

Altitudine: 8 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Medio impasto sabbioso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Dati tecnici

Vendemmia: Meccanica, tra la fine di agosto e inizio settembre

Vinificazione: Dopo la diraspatura, fa seguito una pressatura soffice del mosto fiore, la cui fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox a temperatura costante di 14° C per circa 30 giorni.

Affinamento: In acciaio inox con frequenti battonage.

Imbottigliamento: Fine mese di marzo.

Bottiglie prodotte: 25.000

Gradazione alcolica: 13 % vol

Note degustative

Colore: Giallo paglierino con lievi riflessi ramati.

Profumo: Piacevole ed intenso, con note fruttate di agrumi e frutta bianca come la pesca.

Gusto: Fresco e piacevolmente sapido. Di buona struttura e persistenza.

Abbinamento: Particolarmente indicato con piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche se abbinato con risotti e paste all'uovo.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Caratteristiche dell'annata

L'annata meteorologica 2017 ha avuto un decorso generalmente positivo fino alla gelata della seconda metà di aprile. Fortunatamente la resistenza e l'adattabilità della vite hanno garantito il risveglio delle gemme dormienti. I nuovi germogli, seppur con meno grappoli, hanno garantito una produzione dal buon potenziale qualitativo. L'estate secca e asciutta ha permesso un'importante riduzione dei trattamenti fitosanitari. La produzione è stata ridotta nuovamente da una brutta grandinata ad inizio agosto. Un'attenta gestione della chioma e il preciso lavoro dei tecnici sia in vigneto che in cantina hanno però permesso di ottenere vini di grande carattere. Un'annata questa dove il saper fare dell'uomo è risultato determinante.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Frattina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it