

# BASTIANICH

PINOT GRIGIO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



## VITIGNI

Pinot Grigio.

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

ALTIMETRIA: 120-180 metri m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud, sud-est, nord-est

TIPOLOGIA SUOLO: marna eocenica a base calcarea

DENSITÀ D'IMPIANTO: da 4000 a 6000 ceppi/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 15-40 anni

## DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 70-80 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 1-10 Settembre circa

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate e pressate con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare prima di essere avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18 gradi) per 15-20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Successivamente inizia il periodo di "batonnage", ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per circa 5 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, il Pinot Grigio viene imbottigliato e fatto riposare in bottiglia prima di essere commercializzato.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da sempre considerato il portabandiera dei vini bianchi italice all'estero, il Pinot Grigio ha trovato la sua sublimazione commerciale a livello internazionale grazie alla sua immediata piacevolezza e facilità di beva, oltre che alla sua versatilità in termini di risultati enologici ottenibili. Questo Pinot Grigio si colloca produttivamente in una situazione intermedia fra le espressioni più marcate e aromatiche date dai medesimi vini prodotti al Nord (si pensi all'Alto Adige o all'Alsazia) ed i vini di minore impatto caratteriale provenienti dalle pianure friulane. E' questo dunque il segreto del suo successo: l'essere riuscito a coniugare un'ottima personalità con un equilibrio ed un'armonia apprezzati a tutte le latitudini. Alla vista un bel giallo paglierino denota la sua gioventù, ma nel contempo la sua carica strutturale mentre al naso le note di frutta tropicale e pera connotano da subito il prodotto. Fiori bianchi, biancospino su tutti, frutta tropicale e nocciola integrano lo spettro aromatico del vino. In bocca le sensazioni morbide ed eleganti vengono riportate appieno da un frutto molto largo e profondo, sostenuto da un'ottima acidità ed un finale di beva di tutta freschezza e lunghezza. Il matrimonio ideale di questo vino è rappresentato dal pesce: dall'antipasto misto tiepido, tipico dell'Adriatico, al pesce bollito in genere, dalle preparazioni (sempre di pesce) con paste e legumi alle grigliate ed i fritti. Ottimo anche con minestre, flan di verdure ed antipasti leggeri.

NELLA CARTA DEI VINI: Az. Agr. Bastianich - Pinot Grigio D.O.C. Friuli Colli Orientali