

LISNERIS®



Pinot Grigio

*Dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un piccolo altopiano di ghiaie profonde, trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali.
Friuli - Italia*

VITIGNO Pinot Grigio	
ANNATA 2020	DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60/25 mt slm)	COMUNI DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino, Romans (Gorizia)
ETA' MEDIA VITI 15 anni	VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
PRODUZIONE 50-55 hl/ha	SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha
VINIFICAZIONE Fermentazione in tank di acciaio, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti e breve affinamento in bottiglia.	VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Settembre 2020
GRADAZIONE ALCOLICA 14%	BOTTIGLIE PRODOTTE 70.000 (media)
TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C	POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 10 anni
	SOSTENIBILITA' Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

2020: per le ragioni che tutti conosciamo, non è stato un anno facile, però la natura si è presa una piccola rivincita, creando le condizioni ideali per la maturazione. Questo ci ha aiutato a raccogliere uve che uniscono concentrazione e finezza.

Nella Valle dell'Isonzo il Pinot Grigio è a casa sua. Un vino dinamico: al naso prevale la freschezza floreale, al gusto una bella avvolgenza salina. Da abbinare ad antipasti e primi piatti di stagione, può anche confrontarsi con secondi raffinati.

