

Pinot Grigio

Friuli Isonzo DOC 2014

Borgo San Daniele

Il Pinot Grigio Friuli Isonzo Doc di Borgo San Daniele è uno di quei vini che lasciano il segno. Un grande vino che, negli ultimi anni, sta avendo un bel successo e che in Friuli sembra aver trovato il giusto terroir per dar vita a prodotti eccellenti. Nato da una mutazione gemmaria del Pinot Nero, di cui conserva tutte le caratteristiche a eccezione del colore, ha bisogno di terreni freddi, ma mai umidi. L'esperienza e la passione hanno permesso a Borgo San Daniele di assecondare le esigenze del Pinot Grigio, che deve il suo nome al colore caratteristico dei suoi acini.

Un vino fatto per durare nel tempo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Friuli Isonzo

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Friuli-Venezia Giulia

Localizzazione Cormòns

Vitigno Pinot Grigio 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo oro antico

Gusto Morbido e pieno, armonico e piacevolmente fruttato, con elegante persistenza aromatica

Profumo Da giovane prevale la frutta matura, maggiormente la pera. Con l'invecchiamento si impreziosisce di note di fieno secco e mandorle tostate

Abbinamenti Minestre di carni bianche, primi con risotti, secondi piatti di carni bianche bollito, formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 12-14 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Pigiatura, breve macerazione pellicolare a temperatura controllata, pressatura soffice

Maturazione Dopo l'opportuna pulizia del mosto, fermenta a temperatura controllata. Riposa sui lieviti fino a primavera

Affinamento Assemblaggio e imbottigliamento a fine estate senza filtrazione