



TORRE ROSAZZA

Pinot Grigio

FRIULI COLLI ORIENTALI
DOC

Il Pinot Grigio si coltiva da secoli in Friuli, con risultati di grande profondità espressiva soprattutto nei terreni di collina, dove questo celebre bianco acquisisce profumi intensi e una buona concentrazione. Dato il suo perfetto adattamento al territorio e al valore che riesce ad esprimere, in Friuli può essere provocatoriamente considerato un nuovo autoctono.

UVE	Pinot Grigio
RESA UVE	70 qli/ha
ORIGINE	Friuli Colli Orientali, da vigne di 20 anni, Colline di Manzano
ALTITUDINE	130-170 m s.l.m
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO	4.500 piante per ettaro
AFFINAMENTO	6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia
ANNATA	2024
PRIMA ANNATA	1984
DATI ANALITICI	Alcool 12,5 % Acidità tot 5,7 g/l
LONGEVITA'	2-3 anni

Terreni

“Ponca” è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La “ponca” presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla Bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

Vinificazione

Le uve vengono lavorate nella pressa con una spremitura soffice. La vinificazione avviene in bianco per togliere la forte componente ramata tipica del Pinot Grigio, separando immediatamente le bucce dai mosti, in vasche d'acciaio a temperatura controllata. In seguito, il vino permane sulle fecce nobili per circa sei mesi in recipienti d'acciaio, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

Degustazione

Il colore è giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso esordisce con pronunciati sentori floreali che virano poi verso il fruttato, in particolare verso la mela e la pera matura. Al palato è morbido e avvolgente e dosa in maniera sapiente un buon corpo con una nervatura piacevolmente acidula, che dona freschezza alla beva. Equilibrato in ogni componente, ha una buona persistenza.

Abbinamenti

Adatto sulle carni bianche, pesci saporiti e primi a base di pesce.
Perfetto accostato a salumi stagionati.
Da degustare a 12-14° C..

