

RONCO DEL GELSO

PINOT GRIGIO “SOT LIS RIVIS”

DOC Friuli Isonzo Rive Alte

Proviene dai vigneti di Pinot grigio piantati in località Sot Lis Rivis, da qui il nome. È un vino opulento a cui il passaggio in botti di rovere mai nuove dona una struttura aromatica che la varietà di per sé non possiede. La vendemmia è il più possibile ritardata per sfruttare una particolare caratteristica dell'uva Pinot grigio che, una volta matura, se lasciata in pianta perde acqua e peso concentrando le note fruttate. Le annate più interessanti sono quelle con giornate calde e asciutte in prossimità della raccolta: queste ci regalano un Pinot grigio Sot Lis Rivis bilanciato con acidità contenuta ed un corpo sostenuto dalla sapidità. L'alcool è sempre elevato ma mai bruciante e concorre con un frutto marcato a dare dolcezza. Il naso agrumeggiante è originale per un Pinot grigio ed è sempre in sintonia con la bocca. Non aspettatevi un vino semplice come molti pensano di questa varietà.



NEL VIGNETO

Densità d'impianto: 5700 piante/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Cloni presenti: Pinot Grigio R6

Produzione a ceppo: 1,0 - 1,2 Kg

IN CANTINA

Vinificazione: in bianco

Macerazione: no

Pressatura: soffice di uva intera

Fermentazione: a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati

Conservazione e stoccaggio: in botti di rovere da 25Hl per un anno e successivamente imbottigliato

Malolattica: non svolge la malolattica

ABBINAMENTI

Si abbina a moltissimi piatti, ma è gradevolissimo sul crudo di tonno e di spada e su tutte le preparazioni con pesce azzurro. Sopporta bene le marinature di agrumi.