

Friuli Isonzo Rive Alte Pinot Grigio Sot Lis Ravis 2013 - Gr 13,5% - Punteggio: 89/100

Andamento climatico: annata buona. Splendido colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Delizia l'olfatto con profumi di fiori d'acacia, kiwi, mela golden, pera ruggine e scorza di cedro per poi regalare suggestioni di mineralità ghiaiosa e rocciosa. Il sorso è fresco e succoso, vitale, dinamico, ricco di sapore e di sfumature aromatiche. Salmone marinato alle erbe.

Friuli Isonzo Rive Alte Pinot Grigio Sot Lis Ravis 2012 - Gr 14,5% - Punteggio: 92/100

Andamento climatico: annata mediamente buona. Un sottile ma elegantissimo riflesso ramato impreziosisce i bagliori dorati che illuminano il bicchiere. Intense note di erbe officinali invadono l'olfatto seguite da sbuffi floreali e dalla confettura di frutti gialli. Al palato è deciso, cremoso, potente, muscoloso ma al tempo stesso sapido e rinfrescante. Branzino al sale di Pirano.

Friuli Isonzo Rive Alte Pinot Grigio Sot Lis Ravis 2011 - Gr 14% - Punteggio: 88/100

Andamento climatico: annata buona, tendenzialmente calda. L'ottima concentrazione del colore giallo paglierino non limita la limpidezza ma la valorizza. Al naso è intrigante e coinvolgente con un intreccio di frutta tropicale, fieno fiorito e frutta secca in continua alternanza. Il sorso è immediato, morbido, caldo e avvolgente, ricco e dall'allungo medio. Quiche di porcini.

Friuli Isonzo Rive Alte Pinot Grigio Sot Lis Ravis 2010 - Gr 13,5% - Punteggio: 91/100

Andamento climatico: annata mediamente fredda e in parte piovosa. La fittezza e la lucentezza del colore ricordano l'oro zecchino. L'olfatto apre con un cocktail aromatico originale, quasi alsaziano, fruttato e speziato con risvolti salini e sentori balsamici. L'assaggio è secco, diretto, verticale. Soddisfa il palato lasciandolo intriso di sfumature aromatiche indelebili. Trenette all'astice.

Friuli Isonzo Rive Alte Pinot Grigio Sot Lis Ravis 2009 - Gr 14% - Punteggio: 93/100

Andamento climatico: annata buona per la maturazione perfetta delle uve. Inusuali riflessi di gioventù rendono la brillantezza del colore sorprendente, fantastica, e lanciano un chiaro messaggio sulla delicatezza e la fragranza del profumo, fruttato e ancora floreale di sambuco e gelsomino, con sfumature minerali che in bocca esplodono regalando un sorso vivace e corrispondente. Dentice con crema di topinambur e pomodorini confit.

Friuli Isonzo Rive Alte Pinot Grigio Sot Lis Ravis 2008 - Gr 14,5% - Punteggio: 86/100

Andamento climatico: annata calda e difficile per la cultivar. Bellissimo vestito di seta giallo intenso che suscita interesse e curiosità. L'evoluzione dei profumi regala sentori di frutta matura, candita e caramellata, con un delizioso sottofondo di succo di pera cotta. Il sorso è caldo, cremoso, simmetrico, largo e lungo, maturo al punto giusto. Crespelle di formadi frant.

Friuli Isonzo Rive Alte Pinot Grigio Sot Lis Ravis 2007 - Gr 14,5% - Punteggio: 89/100

Andamento climatico: annata buona e piuttosto lunga. Riflessi dorati impreziosiscono la già bella tonalità di giallo paglierino e vivacizzano l'aspetto. L'olfatto è invaso da intense folate di frutta esotica matura in alternanza a sentori di fienagione estiva e frutta secca. In bocca è caldo, morbido, avvolgente, cremoso ma estremamente scorrevole e rinfrescante. Terrina di pesce e pistilli di zafferano.

Friuli Isonzo Rive Alte Pinot Grigio Sot Lis Ravis 2006 - Gr 14% - Punteggio: 93/100

Andamento climatico: annata calda, perfetta, una delle migliori del decennio. Stupefacente per l'aspetto giovanile e la lucentezza del colore. Un'eleganza che si riflette sui profumi, intensi e fragranti, che lo caratterizzano e lo rendono estremamente gradevole al naso. Ma l'apoteosi è nell'assaggio, lineare, pulitissimo, completo, coinvolgente, soddisfacente, praticamente perfetto. Tagliolini con asparagi e zafferano.

Friuli Isonzo Rive Alte Pinot Grigio Sot Lis Ravis 2004 - Gr 13,5% - Punteggio: 88/100

Andamento climatico: annata buona, molto produttiva. Nell'invecchiamento il colore ha perso un po' di smalto ma ha mantenuto una bella tonalità di giallo dorato. Anche i profumi sono evoluti e ricordano la frutta secca, il fieno e il frumento avvolti in un velo immaginario di spezie dolci. Il sorso è ricco, avvolgente, maturo, ancora integro anche se forse al limite. Lumache di mare e polenta gialla.