

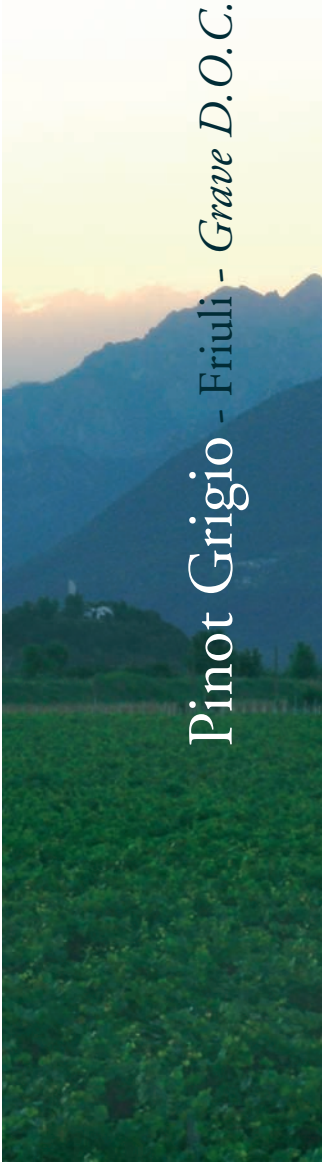
Pinot Grigio - Friuli - *Grave D.O.C.*



Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI



Pinot Grigio - Friuli - *Grave D.O.C.*

Pinot Grigio - Friuli - Grave D.O.C.

Tutto è al limite in questo vino: i terreni difficili composti in gran parte da sasso calcareo dell' alta Grave friulana, le condizioni climatiche estreme, la scelta di produrre pochi grappoli per vite al fine di esaltarne l'espressività. Ecco un Pinot Grigio elegante, incisivo ed eclettico.

Profilo sensoriale: Colore giallo dorato, bouquet soave di pera e mela matura con evoluzioni di fieno secco e mandorle tostate. Al palato è avvolgente e vellutato.

Abbinamenti consigliati: Vino da aperitivi, antipasti magri e primi piatti leggeri, carni bianche, uova e pesce arrosto o al forno.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Pinot Grigio 100%, con la migliore gamma di cloni nazionali e internazionali.

Composizione del suolo: Terreni leggeri e ricchi di scheletro, con la presenza di numerosi sassi calcarei della Grave (il caratteristico claps), frutto di successive esondazione del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Gujot e Casarsa con potature invernali rigorose e precisi interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata e massima attenzione per la gestione del suolo e per l'irrigazione.

Vendemmia: Manuale dalla prima decade di settembre in avanti.

Vinificazione: Spremitura frazionata di uve intere per mezzo di pressa soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 – 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie (12 per il mercato U.S.A.)

Bei diesem Wein liegt alles nah an der Grenze: die schwierig zu bearbeitenden Böden, vorwiegend aus Kalkstein der Alta Grave Friulana, die extremen klimatischen Bedingungen, der Entschluss, nur wenige Trauben pro Rebstock zu produzieren, um die Ausdruckskraft hervorzuheben. Und hier ist er nun, der Pinot Grigio, elegant, markant, eklektisch.

Weinbeschreibung: Farbe goldgelb, Bukett leicht nach Birne und reifem Apfel mit Entwicklung nach trockenem Heu und gerösteten Mandeln. Am Gaumen vollmundig und samtig.

Empfohlene Speisen: als Aperitif, zu kleinen Vorspeisen und leichten Gerichten, weißen Fleischsorten, Ei und gegrilltem oder im Ofen gebackenen Fisch.

Serviertemperatur: 10-12° C

Anbaugebiet: Karnische Alpen - Gebiet Alta Grave Friulana

Rebsorte: Pinot Grigio 100%, aus dem besten nationalen und internationalem Klonsortiment.

Bodenart: Leichte, skelettreiche Böden, Kalkkies (Claps) der Grave als Rückstände der Überschwemmungen des Wildbachs Meduna.

Weingelände - Erziehungsform und Kultivierung: Gujot und Casarsa, im Winter rigoroser Verjüngungsschnitt und Eingriffe an der Vegetation zur Kontrolle des Laubapparats und der Produktion. Schädlingsbekämpfung nach den modernen Geboten der umweltfreundlichen integrierten Bekämpfung und größte Rücksichtnahme bei der Bewirtschaftung des Bodens und der Bewässerung.

Weinlese: Handlese, von den ersten zehn Septembertagen an.

Weinbereitung: Fraktionierte Kelterung ganzer Trauben mit Pneumatikpresse.

Gärung mit Temperaturüberwachung und Ausbau in Edelstahltanks.

Aufbewahrung und Lagerzeit: Ist der Verbrauch in kurzer Zeit vorgesehen, werden die Flaschen aufrecht stehend gelagert. Bei langen Lagerzeiten wird empfohlen, die Flaschen bei einer Temperatur um 16 - 18° C liegend und im Dunkeln aufzubewahren.

Flasche und Kapazität: Bordeauxflasche 0,75 l

Verpackung: Kisten zu je 6 Flaschen (12 für den U.S. amerikanischen Markt)


Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Pinot Grigio - Friuli - Grave D.O.C.

