



CAMPO DEI GELSI®

Vendemmia - 2009

Provenienza - vigneti di Felettis di Bicinicco (Udine)

Tipo di terreno - alluvionale, sassoso

Uve - 100% Pinot Bianco Friuli D.O.C. Grave

Vinificazione - pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, mantenimento sulle fecce nobili fino ad aprile

Maturazione - in caratelli da 7 ettoltri

Alcool - 12,80%

Caratteristiche tipiche - nella nostra azienda di Felettis di Bicinicco, l'allora proprietario Conte di Colloredo, coltivava il primo vitigno bianco proveniente dalla Francia dopo gli eventi fillosserici della fine '800. La "Borgogna", (come impropriamente chiamato il Pinot Bianco importato da quella regione) veniva piantato insieme ai gelsi che costituivano l'alimentazione del baco da seta. L'abbiamo ripreso da viti vecchissime e lo proponiamo quale "vino della tradizione", Campo dei Gelsi viene vinificato in purezza e lasciato sui propri lieviti fino a primavera inoltrata, in caratelli da 7 ettoltri. Profuma di mela golden e di biancospino. Il sapore cremoso, alcolico, si completa con sensazioni di frutti freschi. Una varietà forse poco compresa da un mercato abituato allo Chardonnay, che del Pinot Bianco è parente strettissimo. Per noi, si tratta di un tassello ulteriore del progetto di valorizzazione dei vecchi vitigni, la migliore interazione tra vitigno ed ambiente, terreno e clima. Qualcosa che non è riproducibile. È prodotto in quantità limitata.

Abbinamenti consigliati - è vino da aperitivo, adatto anche agli antipasti magri, alle minestre, ai piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio - 8°-10° C