

ROSADIS

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale, calcareo dolomitico

Epoca prevista di vendemmia: fine agosto

Grado alcolico: 12,5% c.ca

Residuo zuccherino: 3,4 g/l c.ca

Formati disponibili: borgognotta da 0.75 l tappo a vite

Calice consigliato: standard bianco di dimensioni medie

Temperatura di servizio: 10° C

Vinificazione: Le uve fresche del Pinot Grigio, subiscono una breve macerazione naturale sulle proprie bucce per poche ore e a temperatura controllata di circa 12-14° (criomacerazione) con metodo Ganimede in modo da avere estrazione aromatica dei terpeni dalle bucce e dei colori ramati tipici fino a raggiungere una delicata sfumatura rosa del mosto; si procede in seguito alla pressatura delle uve (in riduzione di ossigeno per evitare ossidazioni e fermentazioni incontrollate) e svinatura del mosto, poi convogliato nei vasi vinati dove viene svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura di circa 12° per circa 10 gg. Viene fatto un travaso per la separazione delle fecce più grossolane, cui segue un periodo di affinamento sulle proprie fecce nobili; si prosegue con la separazione delle ultime particelle in sospensione per decantazione - ovvero raffreddando le vasche in modo da farle precipitare sul fondo del vaso vinario. Dopo un periodo di riposo si può procedere all'imbottigliamento.

Appunti di degustazione: Come la maggior parte dei vini coltivati da secoli in Friuli, anche il Pinot Grigio è di origine Francese (Borgogna). Il terroir friulano è infatti particolarmente vocato per questa tipologia di vitigni; la buccia sottile e pruinoso lo rendono infatti particolarmente delicato ed adatto a terreni magri e climi freschi.

Uno dei rari vitigni a bacca grigia, è declinato in questa versione in un vino ramato, bellissimo colore donato dalla breve macerazione delle bucce nel mosto appena pressato. Al naso possiamo sentire fragoline di bosco, frutta a polpa gialla e anche agrumi come pompelmo e mandarino. Sorso croccante, fresco e asciutto su un corpo non ingombrante, armonico.

Come il fratello in bianco, è un ottimo aperitivo, bene con i salumi più "dolci" e meno pungenti, con formaggi freschi, con verdure in pinzimonio, crudité di pesce, crostacei anche alla griglia.

 **Forchir**
VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini



www.forchir.it

