



TENUTA
SOTTOMONTE

PINOT GRIGIO

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

Vino prodotto da uva di Pinot Grigio, vitigno di origine francese, originatosi per mutazione spontanea dal Pinot Nero. Come tutti i Pinot, è un'uva difficile che per ben esprimersi desidera un habitat naturale con climi abbastanza freddi e terreni adatti e ciò spiega il perfetto acclimatemento avvenuto nei Colli friulani, ove è coltivato dalla seconda metà del 1800, il cui caratteristico microclima rende uniche ed irripetibili le caratteristiche del vitigno, con vini che si esprimono sempre a livelli d'eccellenza.

Posizione del vigneto

I terreni della Tenuta Sottomonte, splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. Il comprensorio D.O.C. è Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud-Sud est.

Sistema d'allevamento

A doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, ad una produzione ridotta ma di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un basso carico di gemme.

Difesa fitosanitaria

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro ambientale.

Vinificazione

In bianco, cioè in assenza delle bucce, con pressatura soffice a bassa temperatura sotto copertura inerte per proteggere il potenziale qualitativo delle uve dalle ossidazioni. Fermentazione a bassa temperatura (15-18 °C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi varietali più caratteristici.

Maturazione

In vasca "sur lies" prima ed in bottiglia stivata nella cinquecentesca cantina sotterranea dell'azienda.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino. Bouquet caratteristico, elegante ed intenso con spiccato sentore di fiori di acacia, mallo di noce, pesca gialla e mela golden. Armonico e fine con evidenti note di lievito dovute alla permanenza "sur lies". Esuberante al palato ove si allarga pieno e vellutato con sensazioni fruttate molto prolungate supportate da una gradevole freschezza.

Gastronomia

È vino da aperitivi e antipasti di mare crudi e cotti. Ottimo con il pesce, crostacei e minestre bianche. Da provare l'accostamento con il prosciutto di San Daniele.

Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C), bicchiere consigliato il calice a tulipano per vini bianchi giovani.

BOTTIGLIA

Peso: confezionata g 1305 • Dimensioni: diametro mm 76; altezza mm 316

PALETTI EUR

Cartoni/Strato: n° 21 • Strati/Pallet: n° 3 • Cartoni/Pallet: n° 63 • Bottiglie Pallet: n° 378
Volume: m³ 1,08 • Ingombro Pallet Intero (compreso pallet): (mm) 800x1200x1130 (h)
Peso (compreso pallet): kg 533,4

CARTONE

Contenuto: n° 6 bottiglie da cl 75 • Peso: kg 8,07 • Dimensioni: (mm) 165x240x325(h)
Volume: dm³ 12,9

PRODOTTO CONTENUTO

Per Bottiglia: litri 0,75 • Per Cartone: litri 4,5 • Per Pallet: litri 283,5