

# MSÒ



## Pinot Grigio 2010

**Denominazione:**

DOC Colli Orientali del Friuli.

**Vigneto di Selezione:**

Situato di fronte alla casa padronale in cima alla collina più soleggiata dell'azienda, questo vigneto dell'età di 30 anni si è sempre distinto per la produzione di un vino elegante e longevo. Allevato con una densità di 5000 ceppi per ettaro.

**Resa:**

70 qli/ha.

**Vendemmia:**

Effettuata a mano da metà settembre 2010.

**Vinificazione:**

Uva molto sensibile all'ossidazione, in fase pre-fermentativa viene posta intera in pressa senza essere diraspata. Dopo una spremitura soffice, il mosto al riparo dall'ossigeno viene fatto decantare a freddo per una notte prima di iniziare la fermentazione, durata 10 giorni ad una temperatura di 18°/19° C.

**Affinamento:**

Dopo il travaso di fine fermentazione il vino ottenuto è rimasto sulle fecce nobili fino a marzo 2011 e sono stati effettuati batonnage settimanali fino ai primi freddi invernali.

**Dati analitici:**

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Acidità totale: 5,4 gr/lit

**Note di degustazione:**

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi di buccia di cipolla tipici del Pinot Grigio. Profumo ampio, avvolgente ed intenso con note di fiori di campo, leggermente etereo e minerale.

In bocca il primo impatto è deciso, per divenire poi morbido, pieno ed elegante. Le note floreali si percepiscono in tutte le fasi della degustazione, fino al retrogusto.

Ottima bevibilità.



Via Strada S. Anna, 37 - Spessa - 33043 Cividale del Friuli - Udine  
tel. 0432.716156 - fax 0432.716292  
e-mail: info@zorzettigvini.it - www.zorzettigvini.it