

SPECOGNA®

Vignaioli in Rocca Bernarda

SPECOGNA

PINOT GRIGIO RAMATO FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.



DENOMINAZIONE

Friuli Colli Orientali D.O.C.

VITIGNO

100% Pinot Grigio. Ramato.

ANNO IMPIANTO

1987.

NUMERO CEPPI

4000 piante ad ettaro.

ALTITUDINE

170 m s.l.m.

GIACITURA

Collinare e pianeggiante.

NATURA DEL TERRENO

Marna-Arenaria ed argille.

ZONA DEL VIGNETO

Rocca Bernarda e San Giovanni al Natisone.

PRODUZIONE

2 kg di uva per pianta.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta delle uve si effettua la diraspatura ed una soffice pigiatura dei grappoli; \pm 3 giorni di macerazione sulle bucce (questo è il momento in cui il vino acquisisce la sua peculiare tonalità ramata); Svinatura e fermentazione in vasche d'acciaio; Affinamento in vasche d'acciaio sino alla primavera successiva quando poi si procede all'imbottigliamento.

VISTA

Colore rosa tenue con riflessi ramati. Questa tonalità nasce dal periodo di contatto con le bucce dell'uva durante la fase di vinificazione.

OLFATTO

Al naso presenta note floreali e di frutta come la mela, la pera e la frutta di bosco.

GUSTO

Al palato si esprime con note dolci e cremose nelle quali riemergono intense sensazioni fruttate e persistenti.