

# 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; ± 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.