



Пинот Гриджо (Серый Пинот)

...бесконечное удовольствие...

Виноградник:

- Месторасположение: Корона, провинция Гориции, Италия
- Лист карты земельной книги: 1 – 3 – 4 – 5 Корона
- N° участков земельной книги: 1387 частично – 1389/1 частично – 1389/4 частично
- Тип почвы: преимущественно каменистая, с большим количеством соединений железа. Подобные характеристики почвы в комплексе с ничтожным количеством органических веществ и питательных элементов, вынуждают виноградные деревья на очень умеренную вегетацию и малую производительность, таким образом положительно влияя на концентрацию МАКРО и МИКРО компонентов – составных частей винограда и, следовательно, вина.
- Общая площадь: 1,40.89 Га
- Год посадки виноградников: 1990
- Шаг (формат) посадки: 2,70 x 0,80 м
- Количество виноградных деревьев на 1 Га: 4630
- Расположение рядов: с северозапада на юг
- Техника выращивания (культивации): односторонний ГУЙОТ (Singular GUYOT) с 4 – 5 почками (потенциальными гроздьями винограда) на 1 растении. Легкое обрезание веток в летний период для достижения оптимального соотношения между площадью поверхности листьев и количеством гроздей. Никакого химического удобрения.

Виноград:

- Разновидность: Пинот Гриджо (Pinot Grigio)
- Зона происхождения: D.O.C. ISONZO del Friuli
- Корневая система: SO4 KL. 31 Op.
- Клональный отбор: kl R6, 52, 53, 457 Antav, 49/207 Fr.
- Урожай с 1 Га: 4200 кг
- Урожай с 1 дерева: 0,900 кг

Сбор урожая: поздний, оптимизирован в зависимости от кривой созревания урожая и осуществляется исключительно вручную.

Производство: ягоды (исключительно разновидности Пинот Гриджо) отделяются от гребней и поступают а пресс, где подвергаются мягкой прессовке; виноградный сок или сусло поступает в цистерну из нержавеющей стали N° 316. Последующее охлаждение сусла и удаление появившегося осадка. Для производства вина используется только наилучшая (самая чистая) часть сусла. Первая фаза брожения производится в цистернах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (max 24 °C) в течение 20 – 25 дней; последующая фаза брожения - частично в баррик (дубовых бочках, емкостью 225 литров) и остальная часть в больших бочках (емкостью 2000 литров каждая) «на дрожжах» с регулярным перемешиванием в течение 1 года. Последующее совершенствование вина в цистернах из нержавеющей стали N° 316 (12 – 15 месяцев). Разливка по бутылкам и последующий «отдых» вина в деревянных ящиках по 500 бутылок каждый на термокондиционированном складе.

- Содержание алкоголя: 13%
- Общая кислотность: 5,20 г/л

Органолептический анализ: Вино с элегантной структурой, красивого прозрачного желто-соломенного цвета (способ винификации «в белое вино» – делает это вино еще более элегантным, утонченным и полным), когда вино молодое - имеет фруктовый аромат с цветочными нюансами; со временем же приобретает разнообразнейший букет ароматов, напоминающих сухое сено, орехи и жаренный миндаль.