

Pinot Grigio - Friuli - Grave D.O.C.


Claps



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI
Pinot Grigio - Friuli - Grave D.O.C.



Pinot Grigio - Friuli - Grave D.O.C.

Claps

Tutto è al limite in questo vino: i terreni difficili composti in gran parte da sasso calcareo dell' alta Grave friulana, le condizioni climatiche estreme, la scelta di produrre pochi grappoli per vite al fine di esaltarne l'espressività. Ecco un Pinot Grigio elegante, incisivo ed eclettico.

Profilo sensoriale: Colore giallo dorato, bouquet soave di pera e mela matura con evoluzioni di fieno secco e mandorle tostate. Al palato è avvolgente e vellutato.

Abbinamenti consigliati: Vino da aperitivi, antipasti magri e primi piatti leggeri, carni bianche, uova e pesce arrosto o al forno.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Pinot Grigio 100%, con la migliore gamma di cloni nazionali e internazionali.

Composizione del suolo: Terreni leggeri e ricchi di scheletro, con la presenza di numerosi sassi calcarei della Grave (il caratteristico claps), frutto di successive esondazione del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Gujot e Casarsa con potature invernali rigorose e precisi interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata e massima attenzione per la gestione del suolo e per l'irrigazione.

Vendemmia: Manuale dalla prima decade di settembre in avanti.

Vinificazione: Spremitura frazionata di uve intere per mezzo di pressa soffice a polmone d'aria.

Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie (12 per il mercato U.S.A.)

This wine has everything at the maximum: the land is very difficult to farm because it's made up mostly of calcareous stones, typical of the high Grave friulana area. Here the climatic conditions are extreme, and Albino Armani has chosen to produce just a few bunches per grapevine in order to bring out its full expression. Now the Cantina Armani can present an elegant Pinot Grigio, which is incisive and eclectic.

Sensory profile: Golden yellow in colour. Delicate bouquet of pear and mature apple. It evolves with scents of dry hay and toasted almond. Round and smooth on the palate.

Food pairings: Excellent as an aperitif. Goes well with delicate appetizers and light first courses, risotti, white meat, eggs, roasted and baked fish.

Service temperature: 10 - 12° C.

Production zone: Alpi Carniche of the high Grave Friulana

Grape varieties: 100 % Pinot Grigio, with the best selection of national and international clones.

Soil composition: Loose, well aired soil, mainly composed of characteristic calcareous white coloured river stones from Grave, the result of flooding by the Meduna torrent.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Guyot and Casarsa with rigorous winter pruning, and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and extreme attention for the soil management and for the irrigation.

Harvest: Manual from the first 10 days of September onwards.

Vinification: Fractional pressing of whole grapes with soft airbag pressing. Fermentation at controlled temperature and maturation in stainless steel.

Conservation: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI
Pinot Grigio - Friuli - Grave D.O.C.