



Grime

Zona di produzione

Vino ottenuto da uno dei vigneti più vecchi della zona, con oltre 75 anni di esistenza documentata. Grime (parola che tradotta dal friulano significa "vecchia raggrinzita") deriva da una selezione massale di viti provenienti dalla zona della Borgogna che presentano la caratteristica di essere franche di piede. In questi terreni la fillossera, stante l'elevata dotazione di sali minerali, non attecchisce e consente la coltivazione della vite senza portainnesto. Il vigneto è coltivato con un sistema misto tra sylvoz e guyot con una densità di 2.800 piante/ettaro, con esposizione nord-sud e con una produzione di circa 2,2kg/pianta.

Vinificazione

La raccolta delle uve è manuale e segue cicli imposti dalla natura: solamente a maturità, nelle ore più fresche della giornata, i preziosi grappoli vengono selezionati e portati nel centro aziendale per la diraspatura. Ad essa segue una macerazione in presenza delle bucce che, variando di anno in anno in base alle caratteristiche proprie delle uve, consegue l'obiettivo di un'equilibrata estrazione degli aromi e dei profumi. Dopo una pressatura soffice si dà avvio alla fermentazione del mosto, con lieviti indigeni, operazione che può durare da un minimo di 2 ad un massimo di 3 settimane. Il vino prodotto viene conservato in vasche d'acciaio e sottoposto alla pratica del "batonnage" (movimento delle feccie nobili). Il vino viene imbottigliato solo quando ha raggiunto quella maturità che gli consente di mantenersi fresco e piacevole nel tempo.

Note Organolettiche

Molto intrigante il colore giallo paglierino che nasconde dei riflessi verdognoli appena accennati. Il naso è espressione diretta dell'uva: complesso, fine, intenso con note di crosta di pane, frutta a pasta gialla, biancospino. Assaggiandolo rileviamo con piacere l'intensità, la lunga persistenza, la buona sapidità ed il finale molto, molto lungo.

Note per la Degustazione

La complessità del vino e la sua grassezza non permettono l'esplosione dei suoi molteplici profumi appena versato nel bicchiere; necessità infatti di un pò di ossigenazione ed una temperatura idonea ad esaltare la massima espressione aromatica. Vi troverete così ad ogni assaggio un vino che vi regalerà sensazioni piacevolmente diverse.

Bottiglie prodotte

Dal nostro vigneto nel 2007 si sono prodotte circa 3.000 bottiglie da 0,75 lt e 70 Jeroboan (3 lt).

Chiusura

Tappo OENEO Bouchage di sughero tecnologico trattato contro TCA (trichloroanisol) con CO2 super critica.

Tit. Alc. vol %:	13,20 %
Estratto secco:	23,20 g/l
Anidride solforosa totale:	50 mg/l
Acidità tot. in acidi tartarici:	4,73 g/l
Zuccheri riduttori:	2,2 g/l