



Pinot Grigio

DOC Collio 2023

SKOK

Vinificazione

Diraspatura grappoli, macerazione a freddo tra 24 e 36 ore. Pressatura soffice seguita dalla stabilizzazione. Pulizia per decantazione e fermentazione con lieviti selezionati. Su tutti i lieviti per 7 mesi e bâtonnage nel primo periodo. Primo imbottigliamento, secondo la tradizione: a Pasqua con la giusta luna.

Vino

Il Pinot Grigio può essere considerato autoctono del Collio, ci sono documenti che ne attestano gli impianti già nel 1870 più di centocinquanta anni fa.

La macerazione dona un colore tendente al rosato verso la buccia di cipolla, molto interessante. In bocca si capisce subito il livello di Pinot Grigio: entra importante, deciso in bocca e con una lunghezza stupefacente per il vitigno. Crediamo che l'uva di Pinot Grigio trattata al meglio, con poca resa e portata alla giusta maturazione, possa esprimere un gran vino. Il Pinot Grigio Skok ne è testimonianza e dimostrazione.

Accostamenti

La complessità del Pinot Grigio Skok esprime corpo e leggerezza: questo permette degli accostamenti di notevole spessore.

La minestra di funghi esalta la nocciola del vino. Gnocchi di melanzane con ricotta affumicata e semi di papavero per un piatto non banale.

UVA

Pinot Grigio, 4 cloni

DOC

Collio

TERRENO

Collinare 100m slm
Ponca - Marna Arenaria

ETÀ VIGNE

15, 20 e 30 anni

RESA VIGNA

65-80 quintali ettaro

ALLEVAMENTO

Guyot, Capuccina

DENSITÀ IMPIANTO

5.500 piante ettaro

VENDEMMIA

Raccola a mano con
selezione dell'uva



Nel bicchiere
a 10-12°C

Guide

Vini d'Italia - Gambero Rosso

Pinot Grigio 021 2 Bicchieri

Pinot Grigio 022 2 Bicchieri

Vitae - Associazione Sommelier

Pinot Grigio 021 3 Tralci

Pinot Grigio 022 3 Tralci

Parametri tecnici

ALCOL 13,50%

ACIDITÀ 5,0%

ESTRATTO SECCO 20,9g/l

ZUCCHERI 0,9 g/l