

Not 2022 DOC Collio Goriziano Pinot Grigio -Paraschos



Nazione: Italia
Regione: Friuli-Venezia Giulia
Territorio: San Floriano
Genere: Vino
Denominazione: Collio DOC
Tipologia: Bianco
Vitigno: Pinot Grigio
Annata: 2022
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno grande e acciaio
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Grigio fermentazione spontanea, l'affinamento avviene in botti di rovere per 12 mesi e in acciaio per altri 6.

Biologico Certificato.

Sentori chiave: Agrumi, note eteree e agrumate.

Naso: sentori balsamici, agrumati e speziati, dove la liquirizia e gli accenni balsamici chiudono il corredo aromatico

Bocca: sorso verticale, vegetale, leggermente tannico e persistente.

Vista: violaceo

Ci troviamo in Friuli, più precisamente a San Floriano, in una delle colline più vocate ed importanti del Collio goriziano, dove è la pancia a dettar legge in vigna dando vita a vini con estrema longevità, mineralità e sapidità.

Vigne vecchie, pochi trattamenti e clima sono gli elementi favoriscono le lavorazioni artigianali in queste zone: poca e talvolta nessuna aggiunta di solforosa e assenza di filtrazioni sono pratiche assodate ormai da generazioni.

La cantina oggi guidata da Alexis e Jannis (origine greca ma cuore friulano) ad oggi si pone come uno dei fari nel catalogo di Meteri e più in generale nel panorama vinicolo artigianale italiano.

Dalla 2020 assistiamo ad una gran virata rispetto al passato della cantina, dove alla ruvida espressione caratterizzata da lunghe macerazioni e grandi estrazioni, oggi vengono preferiti vini dotati di finezza, organicità, sapidità e soprattutto precisione.

Il Not è un vino a base di Pinot Grigio che proviene da vigne esposte a Nord-Est su marne blu che si caratterizza per l'unicità espressiva che quest'uva riesce ad esprimere: vino materico ma fine al tempo sesso, delicato ma strutturato, verticale ma ampio.

Etichetta unica ed inimitabile in cui il corredo aromatico pare infinito: note agrumate, balsamiche, vegetali, richiamanti al rabarbaro, alla liquirizia e alle erbe aromatiche più in generale.