



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



*Specogna*

# PINOT GRIGIO

## SCHEDA TECNICA

Le uve di pinot grigio vengono raccolte, pigiate, diraspate e lasciate macerare per un breve periodo sulle proprie bucce: questo processo è ciò che determina il colore così particolare di questo vino di Specogna.




 <b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Colli Orientali del Friuli DOC
 <b>UVAGGIO</b>	Pinot grigio
 <b>EVOLUZIONE</b>	3-4 anni
 <b>GRADO ALCOLEMICO</b>	12,5% vol
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	10-12° C
 <b>CALICE</b>	stretto

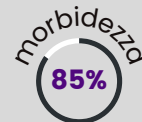


*Specogna*



# PINOT GRIGIO

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un rosa tenue dai leggeri riflessi ramati;
-  al naso il bouquet è molto intenso, floreale e fruttato. Il finale è agrumato;
-  al palato è un vino molto equilibrato e armonico, dal gusto che rispecchia le sensazioni olfattive.



## VINIFICAZIONE

-  Pinot grigio pigiato, diraspato e fatto macerare con le sue bucce per un breve periodo.
-  La fermentazione avviene in tini di acciaio; alla fine della fermentazione alcolica il vino viene trasferito in particolari silos di acciaio e una piccola parte in botti di rovere per la maturazione, che dura 8 mesi.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Pinot Grigio è un vino molto versatile dotato di freschezza, sapidità e persistenza aromatica, per questo si abbina bene con piatti freschi e leggeri.

- **UN VINO FRESCO E SAPIDO**
- **AROMATICO**
- **ANTIPASTI E SECONDI LEGGERI**

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Trattandosi di una versione di Pinot grigio vinificata in macerazione è più complessa e corposa, quindi adatta ad accompagnare preparazioni complesse e volendo anche speziate, tra cui risotti profumati.



## PROSCIUTTO DI SAN DANIELE O DI SAURIS

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un vino allegro e aromatico, che si sposa perfettamente con i pregiati salumi locali tra cui il Prosciutto di San Daniele o di Sauris, per aperitivi sfiziosi. Un'alternativa sono gli antipasti freddi di pesce.



# LA CANTINA

L'azienda si trova a Corno di Rosazzo, nei colli Orientali.

L'azienda della famiglia Specogna, è attiva dal 1963, quando Leonardo, tornato in Friuli dalla Svizzera, acquistò dei piccoli appezzamenti di terreno nei dintorni di Corno di Rosazzo, in provincia di Udine.

Le terre friulane sono da sempre a grande vocazione vinicola, ma purtroppo la prima e la seconda guerra mondiale fecero sì che molti come Leonardo fuggissero in cerca di lavoro in città economicamente più sviluppate, lasciando la propria terra.



**Per fortuna, a partire dagli anni '60, c'è stato un ritorno degli emigrati, compresi quelli friulani, che hanno riscoperto e investito nelle antiche tradizioni della propria terra.**

**La neonata azienda agricola di Leonardo Specogna iniziò producendo formaggi e cereali, oltre che vino.**



Con il passare del tempo, la seconda generazione decide di investire nella produzione di vini di alta qualità, seguendo le tradizioni vignaiole di famiglia, che ad oggi la terza generazione produce con orgoglio e passione, i classici e stimati vini friulani, bianchi e rossi, i cui vigneti si estendono su terreni di 24 ettari, divisi tra le colline del nord est friulano.

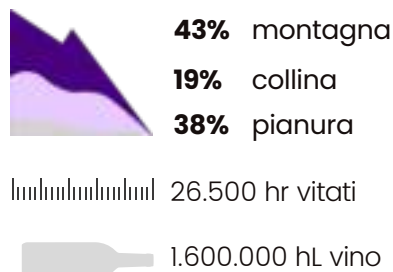


Veduta aerea di Trieste, il capoluogo di regione

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Pinot grigio
- Friulano
- Sauvignon
- Merlot
- Cabernet franc
- Pinot nero

### UN'ESPLOSIONE DI PROFUMI E SAPORI CHE CELEBRANO NEL CALICE IL TERRITORIO UNICO DELLA REGIONE.

Il Friuli-Venezia Giulia è da sempre la terra dei grandi bianchi e la fama di questi vini, pur se con stili diversi tra loro, è arrivata a livelli tali da spingere qualcuno a definirli "**superwhites**".

Recentemente il Friuli Venezia Giulia è stato terreno di uno scontro a livello comunitario con l'Ungheria circa il diritto di continuare a chiamare Tocai il vino prodotto con il vitigno **Tocai Friulano**, creando confusione con il noto vino passito ungherese **Tokaji**.

La causa fu persa dall'Italia nel 2007 e da allora i vini prodotti con Tocai Friulano sono chiamati rispettivamente "Friulano" in Friuli Venezia Giulia e "Tai" nel Veneto.



I terrazzamenti friulani, detti "pastini"

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



### SOTTOZONE

- Friuli - Grave
- Friuli - Latisana
- Friuli - Annia
- Friuli - Aquileia
- Friuli - Isonzo
- Lison - Pramaggiore
- Collii orientali del Friuli
- Collio goriziano
- Carso

### DENOMINAZIONI

- 4** DOCG
- 12** DOC
- 3** IGT

La regione è divisa in una **zona montana** a nord dove non si produce vino, una **collinare** nell'arco prealpino e una di **pianura** di origine alluvionale.

La parte settentrionale della **pianura** è adatta alla coltivazione di uve a bacca bianca, mentre quella meridionale risulta più favorevole all'allevamento di vitigni a bacca nera.

**Verso est**, nella zona del confine con la Slovenia, la pianura prosegue fino ai piedi del Carso: qui la viticoltura è difficile a causa delle rocce calcaree erose dall'acqua e spesso è possibile solo sui terrazzamenti sostenuti da muri di contenimento in blocchi di arenari chiamati "**pastini**".





Terrazzamenti nella regione del Collio

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

I vini friulani possono essere secchi, dolci, frizzanti o spumanti, e si caratterizzano in generale per le loro **note fruttate, floreali e minerali**, oltre alla loro **acidità vibrante** e al loro **equilibrio**.

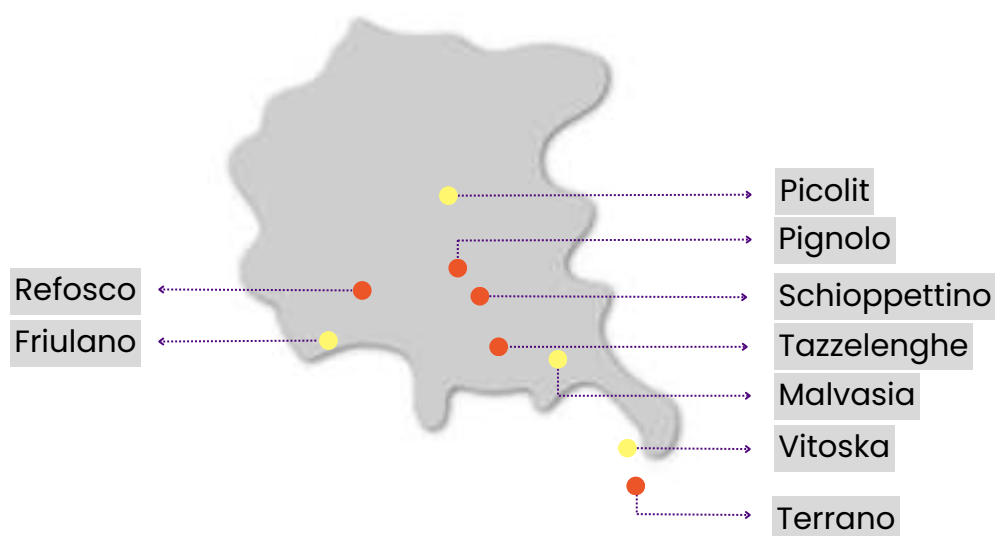
Ecco una rappresentazione dei principali vini prodotti nella regione:

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Un paesaggio tipico dei Colli Orientali friulani

## COLLI ORIENTALI

La DOC Friuli Colli Orientali si estende in un territorio che interessa la fascia centro orientale della Provincia di Udine, vicino al confine con la Slovenia. I terreni dei Colli Orientali sono costituiti da un'alternanza di strati di marne (argille calcaree) e arenarie (sabbie calcificate), chiamato in friulano "**ponca**".

La facile erodibilità dei terreni a prevalenza marnosa ha portato a una morfologia del terreno dolce, con altezze sotto dei 200 metri sul livello del mare.

Ovunque ci sono terrazzamenti.

Qui nascono i "Superwhites", definizione che ben si adatta a una denominazione che annovera 12 tipologie di vini bianchi e il "dolce", cui si aggiungono 11 rossi.

La denominazione di origine controllata Friuli Colli Orientali annovera ben cinque sottozone chiamate rispettivamente: Cialla, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo, Schioppettino di Prepotto e Refosco di Faedis.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**