



LE VIGNE
DI ZAMO'

PINOT GRIGIO

Friuli Colli Orientali D.O.C.



100%
Pinot Grigio



12° C



prima settimana
di settembre

VINIFICAZIONE: Le uve dopo un'attenta selezione vengono diraspate e fatte macerare per una notte a freddo (t°5) a contatto con le bucce. Il giorno successivo vengono pressate e il mosto ottenuto rimane un giorno in decantazione spontanea. Il terzo giorno si avvia la fermentazione in acciaio in vasche a temperatura controllata di 18°. La fermentazione alcolica dura circa 15 giorni, segue poi un travaso e l'affinamento per 8 mesi sulle fecce fini con batonage settimanali. Terminato l'affinamento si procede all'imbottigliamento del vino. Non viene svolta la fermentazione malolattica.

SENSAZIONE: Colore ramato scarico tipico del pinot grigio tradizionale friulano. Al naso esprime note fresche e floreali intense con finale di frutti tropicali, non da meno sono le sfumature di gesso e calcare che contraddistinguono il terroir. Molto fresco e pieno anche in bocca, notevole è la struttura che la macerazione conferisce al vino, che si amalgama all'acidità e salinità nel retrogusto finale.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, al bicchiere con crostacei e antipasti crudi, a tavola può accompagnare primi piatti come zuppe, minestre, ma anche qualche delicato pesce al forno.

SINESTESIA: la pigna (come un'antica divinità dei boschi la figura, il cui abito riprende la geometria dei semi della pigna, sostiene un ramo di pino)





LE VIGNE
DI ZAMO'

WEART

La prima sensazione che affiora pensando al paesaggio friulano è il movimento.

Le sue terre sono caratterizzate da incontri di popoli e culture, da migrazioni e distruzioni; è stato e continua a essere uno snodo di comunicazione e di trasmissione di valori e intese, di collegamenti e collaborazioni.

È stato proprio questo movimento a determinarne la varietà e la ricchezza culturale: ogni passaggio ha lasciato la propria traccia nella storia, nella società, nell'economia così come nella viticoltura.

Il Friuli non ha un solo vino, i vitigni sono molteplici perché sono presenti le impronte di tutti quelli che lo hanno attraversato, contribuendo al suo carattere multiforme.

Il vino friulano deve quindi molto al movimento, con cui ha in comune anche un altro aspetto affascinante: la sinestesia.

La sinestesia è una condizione percettiva in cui si verifica una sovrapposizione sensoriale: la stimolazione di uno dei cinque sensi evoca una percezione in un altro senso. È quello che succede quando una parola ci evoca un certo colore, oppure una nota musicale rimanda a un profumo.

Nell'universo del movimento la danza ne è l'espressione più emblematica: l'idea del movimento fa associare queste terre ai movimenti sinuosi dei danzatori, in virtù anche del fatto che la danza condivide con il vino proprio la sinestesia.

La visione di un gesto, di una posizione o di un certo movimento possono provocare in noi l'associazione a uno stato d'animo, ricordare un colore, un profumo, anche in maniera del tutto irrazionale. Dopotutto che forma ha un profumo, che sapore ha un movimento?

Allo stesso modo il vino può essere rotondo, etereo, ampio o armonico, morbido o vellutato. Dall'insieme di queste suggestioni nasce WEART.

