

Salatin | Friuli Grave DOC Pinot Grigio Italie (FRIULI) – 2024

Domaine

Salatin

Une pierre datée de 1528 témoigne de la présence in loco de la famille Salatin. L'activité viticole a débuté en 1947 grâce aux frères Cav. Antonio et Ercole, dans des lieux également chers aux Doges de la République de Venise. Portés par une passion pour la viticulture, leurs fils et petits-enfants dirigent désormais le domaine qui s'étend sur 75 hectares, la plupart étant plantés de vignes dans les collines du Prosecco, site classé au patrimoine mondial de l'Unesco, ainsi que dans les zones Grave del Friuli et Doc Venezia. Grâce à sa capacité à concilier les valeurs de la tradition ancienne avec la technologie moderne, le domaine fait légitimement partie de cet héritage. La fusion de l'expérience et de l'efficacité dans un microclimat idéal conduit à la production de vins qui expriment toutes les qualités typiques des vignes de cette région.

Vinification

La récolte a eu lieu au cours des 10 derniers jours d'août et de la première semaine de septembre. Après quelques heures de macération à froid, le moût est séparé des pelures par un pressurage doux. La fermentation et la maturation ont lieu dans des cuves en acier inoxydable.

Dégustation

Intense, harmonieux et complexe avec des arômes d'agrumes, d'abricots et de fleurs blanches. Palette intense et équilibrée aux arômes de cerise, de pomme et de mangue. Les arômes fruités sont bien intégrés dans une structure minérale intense.

Mets adaptées

Poisson - façon méditerranéen | Risotto | Asperges | Assiette de légumes

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Pinot Grigio (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 10 - 12 °C, 8-10°C

Profil de goût: Aromatique frais

