

# JOY

## PINOT GRIGIO

### DOC COLLIO

**Età vigneto: piantato nel 2000**  
**Temperatura di servizio: 10-12° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 14,5%**  
**Composizione del suolo: Ponca**  
**costituita da marne e arenarie**  
**Conduzione del vigneto:**  
**inerbimento controllato**  
**con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia:**  
**a fine agosto**

#### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2022 - Annata caratterizzata da grande siccità con un'estate molto calda che ha fatto sì che la maturazione sia stata raggiunta con ritardo rispetto agli anni precedenti. Vendemmia lunga e particolare, con un primo inizio a fine agosto e una conclusione che si è protratta alla fine del mese di settembre con le varietà a bacca rossa.

#### VINIFICAZIONE

Viene effettuata una macerazione pellicolare per 10-15 ore a 6° C, al fine di estrarre colore e un bouquet di aromi più ampio e complesso con tipici sentori di frutti rossi.

Fermentazione in acciaio a 16-18° C.

Si affina sulle fecce nobili in vasche di acciaio inox fino a marzo.

#### ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

#### NOTE GUSTATIVE

Di colore ramato (buccia di cipolla), presenta note di pera e melograno. In bocca entra caldo e morbido con piacevoli sentori freschi di lamponi e piccole bacche rosse.

#### ABBINAMENTO

Si abbina con pesce, carni bianche, minestre di verdure, primi piatti delicati e formaggi freschi.

#### PREMIAZIONI

2023:

- 92 pt Falstaff

2022:

- 90 pt James Suckling
- 93 pt Doctor Wine
- Due Cavatappi Decanto Untold
- 92 pt The Wine Journal

2021:

- 90 pt James Suckling

2020:

- 93 pt Doctor Wine

2019:

- 90 pt James Suckling

2018:

- 92 pt Wine Enthusiast
- 92 pt Falstaff

2016:

- 92 pt Doctor Wine
- 90 pt Wine Spectator
- 90 pt Wine Advocate

