



Borghi ad Est. Terre di bianchi.



Un territorio unico. Il suo vino.

LA ZONA COLLINARE SITUATA A DESTRA DEL FIUME ISONZO E DI GORIZIA.



DA SEMPRE RINOMATA PER LA PRODUZIONE DI VINO PRELIBATO, PREVALENTEMENTE BIANCO.



Unicità. Il territorio.



In Friuli Venezia Giulia, la regione nel nord-est d'Italia, la zona collinare situata a destra del fiume Isonzo e di Gorizia è da sempre rinomata per la produzione di vino prelibato, prevalentemente bianco. In passato si producevano anche olio d'oliva e frutta d'ogni specie, coltivazioni oggi molto ridotte che, dopo le guerre mondiali, hanno lasciato spazio ai vigneti. La fortunata caratteristica dei terreni, costituiti da marne argillose, l'esposizione a sud delle colline, protette da una cerchia di montagne e vicine al mare, sono tutti elementi che garantiscono eccezionali condizioni climatiche e ambientali per la qualità dell'uva e, quindi, dei vini prodotti.

Borghini ad Est. Pinot Grigio.

L'ETICHETTA: IL SUO TRATTO SEMPLICE E DISTINTIVO.



BORGHI
AD
EST

COLORI: LA SOLARITÀ DEL GIALLO, L'INCISIVITÀ DEL NERO.



Stile. Il carattere.

Vitigno: ottenuto totalmente da uve Pinot grigio, varietà chiamata anche Ruländer quando fu introdotta nella seconda metà dell'800 nel Goriziano. Si dimostrò da subito molto adatta alle marne argillose del Collio, in particolare ai declivi di queste colline. Si distingue da tutte le altre uve per il colore caratteristico che tende al rame. Già nel 1891 a Gorizia raccomandarono «la sua diffusione per ogni dove si ha mira di produrre vini bianchi fini di primissimo ordine». Nell'azienda Gradis'ciutta è presente dal 1975. **Altimetria del vigneto:** le uve si producono nei vigneti di Budignacco, Pozar e di Dragica, ad un'altitudine dai 100 ai 140 metri s.l.m. in terreni costituiti da marne argillose. **Sistema di allevamento:** coltivati a guyot, con produzioni non superiori ai 80 q.li/ettaro. **Vinificazione:** ottenuto da pressatura soffice. La fermentazione viene svolta in vasche in acciaio a temperatura controllata. Segue poi la conservazione "sur lie" fino ad imbottigliamento. **Colore:** giallo paglierino brillante, con lievi riflessi tendenti al color rame. **Naso:** delicato ed elegante, richiama i sentori vegetali della foglia di pomodoro, della pesca, della mela matura. **Palato:** sapido e gentile, ha nell'equilibrio il suo punto di forza, lasciando un piacevole retrogusto amarognolo che invita ad un nuovo sorso. **Temperatura di servizio:** va servito fresco, attorno agli 9 - 10° C. **Abbinamento:** vino da aperitivo, adatto a tutta la gamma di antipasti, minestre, pesce, sia fritto che al forno, e secondi a base di carni bianche. Può accompagnarsi anche a formaggi saporiti.

PINOT GRIGIO BORGHI AD EST. PROFUMO DELICATO, SAPORE PIACEVOLE.



PERFETTO. DALL'APERITIVO AGLI ANTIPASTI, DALLE MINESTRE ALLE CARNI BIANCHE.



Borghi ad Est. **Contattaci.**

Az. Agr. Gradis'ciutta
Loc. Giasbana 32/a
34070 S. Floriano del Collio, Italy
T. +39 0481 390 237
F. +39 0481 393 433
ingo@gradisciutta.com
www.borghiadest.com

