



I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

Luca Maroni
95 puntos

Pietris

Friulano DOC Friuli

En el viñedo

El territorio de Sequals, situado a 270 metros de altitud, se caracteriza por colinas morénicas incrustadas entre dos cursos de agua: el río Meduna y el arroyo Cosa. El suelo, rico en guijarros, y las significativas variaciones térmicas crean condiciones ideales para la viticultura, favoreciendo una maduración equilibrada de las uvas.

Un trabajo meticuloso en el viñedo, que incluye poda, gestión del follaje y selección de brotes, garantiza una cosecha de alta calidad. Para nuestro Friulano, una variedad de uva autóctona, la vendimia se realiza con el máximo cuidado, y las uvas se transportan a la bodega respetando plenamente sus características, realzando así la identidad y autenticidad del territorio.

En la bodega

Las uvas, al llegar a la bodega, se prensan delicadamente para obtener el mosto flor, que se somete a una decantación estática. El mosto clarificado se lleva luego a fermentación en acero, a una temperatura controlada de 16-18 grados, para realzar las características de la variedad. Posteriormente, el vino se afina sobre sus propias lías durante 4 meses, siempre en acero, durante los cuales se realiza el batonnage para enriquecer el perfil aromático del vino.

Para degustar

Se presenta de color amarillo, enriquecido con reflejos verdosos. En nariz, emergen notas de fruta amarilla, como el melocotón, acompañadas de un característico toque vegetal, flores blancas y almendra. En boca, el vino resulta fresco, sabroso y bien estructurado, con un agradable retrogusto de almendra amarga, típico de la variedad.

¿Qué significa Pietris?

“Pietris” del friulano “piedra” es un homenaje al territorio y a la particularidad de su conformación: los suelos de Sequals se caracterizan por ser esqueléticos y ricos en piedras (“claps” en la lengua local), que durante el día reflejan el calor y la luz del sol, permitiendo una excelente variación térmica durante la noche.

Combinaciones

Platos principales delicados a base de pescado, carnes blancas, tortilla de verduras. Vale la pena probar la combinación con el prosciutto crudo San Daniele de la misma región.

Degustar a 12° C.

13% Vol.

Tamaños de botella: 0,75 l

