



27.07.2016 Una varietà bianca con la buccia di molte sfumature: per questo motivo il vino del Friuli viene definito anche come Rosè chiaro.

Hoppla, che cos'è questo? Viene fuori che è un Pinot Grigio – e fluisce nel bicchiere completamente inaspettato in un tenue color Rosè o un chiaro color salmone.

In Germania si direbbe «Weissherbst (raccolta binca)» probabilmente, in Italia vale sempre come Vino Bianco. Mentre il colore non è in realtà così, sorprendentemente il Pinot Grigio (o Grauburgunder) è in vigna effettivamente un piccolo camaleonte: infatti la sua buccia può sfumare da grigio oro fino a marrone rossiccio, di volta in volta possono gli acini, di una singola vite, possono cambiare in diverse tonalità.

Il succo viene a contatto con le bucce, dove si trova il colore (Farbstoff), durante il tempo di macerazione per esempio, o anche con la pressatura, si ottiene il mosto in maniera abbastanza veloce. Questo non ha solo, all'aspetto ottico un suo fascino, ma in un quadro generale anche qui attraverso il vino di Visintini in Friuli: questi fenoli fanno la loro aderenza e prendono così un serio aspetto in grande stile e così si passa da frutti di albicocca e frutta gialla col nocciolo, a profumi di fiori d'arancio.

Conferisce anche una consistenza cremosa e un corpo versatile con struttura e un'impronta senz'altro rispettabile. Un Pinot Grigio con sostanza e personalità, che va oltre le solite mode.

CARO MAURER