Gravner Pinot Grigio Riserva 2006, l'ultimo Pinot Grigio

gravner-1-03937598

Joško Gravner presenta il **Pinot Grigio Riserva 2006**. Un vino in purezza realizzato in edizione limitata - solo 1500 bottiglie – che chiude un cerchio nella storia di Gravner, e si prepara ad aprirne uno nuovo. Al Pinot Grigio 2006, infatti, seguiranno solo il 2007, 2009 e 2011 perché il vigneto Njiva da cui proviene, è stato **espiantato a fine 2011**. Una scelta che lascia spazio a un nuovo racconto della storia di **Gravner**: coltivare **solo uve Ribolla e Pignolo**. Le uniche uve con cui in futuro verranno prodotti tutti i vini della cantina di Oslavia (Gorizia).

“La storia della nostra azienda – spiega **Joško Gravner** – è racchiusa in una serie di eventi che sono come cerchi nella nostra vita di viticoltori. Tutti eventi importanti e necessari. Dai grandi successi con i vitigni internazionali degli anni '80 e '90, fino alla grandinata del '96, che ha segnato le nostre viti, costringendoci a riconsiderare il nostro modo di fare vino. Ora è il momento di un nuovo inizio. I nostri prossimi vini saranno prodotti solo con uve Ribolla e Pignolo. L'ultimo Pinot Grigio è per noi molto importante perché scrive il prossimo cerchio”.

gravnerIl Pinot Grigio 2006 viene da una selezione delle migliori uve e ha **fermentato in anfore georgiane interrate**, con lunga macerazione con lieviti indigeni e senza alcun controllo della temperatura. La svinatura e la torchiatura sono state eseguite in aprile. In seguito il Pinot Grigio è tornato per altri 5 mesi in anfora, per poi affinare 6 anni in grandi botti di Rovere e venire imbottigliato con luna calante nel 2013 senza alcuna chiarifica o filtrazione. Dopo tre anni di ulteriore affinamento in bottiglia è oggi pronto per finire sul mercato.

Come tutti i bianchi di Gravner va servito a temperatura di cantina di 16-18° C. **Costo al pubblico circa 110 €.**