

# Pinot Grigio Riserva Specogna

**Región y Denominación**  
Friulli, Italia

**Uva**  
100% Pinot Grigio

**Cultivo**  
Cultivo orgánico

## Filosofía

Leonardo Specogna regresa a su tierra natal de Friuli en 1963 después de unos años en Suiza. Compra unas tierras en Rocca Bernarda en Corno di Rosazzo, el corazón de Friuli que era cultivada desde la época de los romanos. Cristian Specogna es la tercera generación de productores, quien con pasión y visión desarrolla vinos con mucha identidad y complejidad. Hoy la bodega cuenta con 25 hectáreas de vid cultivadas en método orgánico y produce unas 100,000 botellas al año, principalmente con uvas autóctonas de la región y algunas uvas internacionales que se pusieron de moda y se plantaron en los años 80 como el Sauvignon blanc y el Chardonnay.

## Estilo

Se vendimia a mano y en varias vueltas para recoger las bayas en mejor punto de madurez. luego se hace una maceración larga sobre pieles seguido de 24 meses de crianza en foudres sobre lias. Un vino de gran estructura y persistencia. En boca se expresa con notas aterciopeladas. Resaltan notas tropicales, especiadas, untuosidad. Un vino complejo y encantador.



CLIMATS

