

# Rocca Bernarda



Rocca Bernarda è una delle più antiche realtà dei Colli Orientali del Friuli produttrice di vino fin dal 1559. Incantevole dimora signorile immersa in un parco ricco di alberi secolari, fu edificata nel 1567 dai Conti Valvason Maniago, ruota intorno ad uno splendido giardino all'italiana che si affaccia sulla pianura friulana. Fu il Conte Giacomo Perusini, straordinario cultore dell'enologia friulana a ridare prestigio a quest'azienda dopo un periodo di silenzio. La "ponca", tipico terreno friulano composto da sabbie e marne-arenarie che compone le colline di Rocca Bernarda trasmette ai vini eleganza e mineralità. Rocca Bernarda è da sempre considerata un punto di riferimento assoluto per la produzione del Picolit, vera perla enologica che spicca nello scrigno di pietre preziose di quel vigneto chiamato Friuli. (Proprietà totale: 220 ettari totali, 38 vitati).

Rocca Bernarda - Via Rocca Bernarda, 27 Premariacco (UD) FRIULI VENEZIA GIULIA • ITALIA - Tel. +39 0432 716914 - Fax +39 0432 716273 - [www.sagrivit.it](http://www.sagrivit.it)

## Pinot Grigio Friuli Colli Orientali D.O.C.

*Il vitigno è di origine francese, e deriva da una mutazione del Pinot Nero. Ha trovato in Friuli il suo ambiente ideale, e proprio in questa regione esprime il massimo delle sue potenzialità. Vino importante sia per la sua diffusione che per la sua piacevolezza. Profumo tipicamente dolce che ricorda i fiori d'aacia, al palato è secco ed elegante, pieno e piacevolmente amarognolo.*

<b>Tipologia:</b>	Friuli Colli Orientali D.O.C.
<b>Varietà:</b>	Pinot Grigio
<b>Collocazione geografica:</b>	Mt. 130 s.l.m.
<b>Esposizione:</b>	Nord, nord-est
<b>Terreno:</b>	Marna-arenaria di origine eocenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Densità di impianto:</b>	5400 ceppi per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale nella prima decade di settembre
<b>Dati tecnici:</b>	L'uva viene trasferita in cantina e dopo una pigiatura soffice, trasferita in serbatoi di acciaio inossidabile dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Terminata la fermentazione il vino permane sulle fecce fini per circa 5 mesi per completare l'affinamento. Affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi prima della messa in commercio.
<b>Resa ad ettaro:</b>	80 quintali
<b>Produzione Media:</b>	13000 Bottiglie
<b>Formati disponibili:</b>	Bottiglie da 0,75 litri

