

Azienda agricola Pighin: eccellenza vinicola nel cuore del Friuli-Venezia Giulia

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Giugno 2024



L'Azienda Agricola Pighin si erge nel cuore pulsante del Friuli-Venezia Giulia, regione rinomata per la sua illustre tradizione vinicola. Quest'azienda storica, che abbraccia due delle più prestigiose zone D.O.C. del Friuli, vanta due tenute: una estesa per **160 ettari a Risano** e l'altra, più raccolta, di **30 ettari a Capriva**. Questi terreni sono non solo la culla ma anche l'espressione pura del terroir in cui sono immersi, caratterizzati rispettivamente dai terreni marnosi eocenici e da quelli di ciottoli e limo.

Le due cantine indipendenti, situate nelle aree Friuli Grave D.O.C. e Collio Goriziano, rappresentano il fulcro di un'operazione vinicola che **fonde tradizione e innovazione**.

Ogni vigneto è curato con dedizione estrema, seguendo principi di sostenibilità e tracciabilità che assicurano un prodotto finale di ineguagliabile qualità, rispecchiando l'etica lavorativa e la passione della famiglia Pighin che dal 1963 coltiva queste terre.

Ribolla Gialla D.O.C. Collio

Il Ribolla Gialla di Pighin è un bianco secco che esprime al meglio **il carattere del Collio**. Cresciuto su terreni "Ponca" ricchi di marne eoceniche, il vino è frutto di una vendemmia manuale attenta alla perfetta maturazione delle uve. La vinificazione avviene in acciaio e parzialmente in barrique, con un successivo affinamento che ne preserva le qualità. Si presenta con un colore giallo paglierino, arricchito da riflessi verdognoli e profumi di campo e frutta verde. Al palato, mostra una struttura fresca e delicatamente citrina, perfetta con minestre, risotti e piatti a base di pesce.

Malvasia D.O.C. Collio

La Malvasia è un altro **fiore all'occhiello** di Pighin, coltivato anch'esso sulle colline di Spessa di Capriva. Questo vino si distingue per il suo colore giallo brillante e per l'aroma floreale intensificato da note di erbe aromatiche e frutta secca. La raccolta manuale delle uve e la vinificazione controllata in acciaio garantiscono la freschezza e la persistenza di questo bianco. È ideale come aperitivo o accostato a piatti di mare, grazie al suo carattere sapido e ben strutturato.

Pinot Grigio D.O.C. Collio

Il Pinot Grigio rappresenta la **versatilità e l'eleganza del portfolio di Pighin**. Colore giallo paglierino con sfumature ambrate, questo vino offre un bouquet di acacia, banana e ananas, con un corpo pieno e un retrogusto armonioso e persistente. Ottimo come aperitivo o abbinato a piatti di mare

e carni bianche, il Pinot Grigio è un classico che non delude mai, promettendo una buona longevità e un incremento di personalità con il tempo.

Pighin non è solo un nome, ma una garanzia di qualità e rispetto del territorio. Ogni bottiglia racchiude la storia di una famiglia che ha saputo trasformare la **passione in eccellenza**, offrendo vini che sono vera espressione del terroir friulano. Degustare un vino Pighin significa immergersi in un paesaggio ricco di storia, cultura e dedizione, un viaggio sensoriale che ogni amante del vino merita di sperimentare.