

# Pinot Grigio “Selvis” di Stocco

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Marzo 2023



La forte passione di questa azienda, sia in campo che in cantina, porta il degustatore ad ampi panorami enologici, con il denominatore comune della franchise friulana, sia sui vitigni autoctoni che su quelli internazionali, ma qui le “grave”, terreni di storica credibilità, forniscono sempre quel valore aggiunto.

Il Pinot Grigio degustato oggi ad una temperatura volutamente di cantina, ha espresso una nota minerale già all’olfatto, una vena trasversale che unisce profumi di frutta a polpa bianca, note di pera fresca e sentori tropicali. La particolarità di questo Pinot Grigio è stata fornita al palato perché i profumi stessi e la mineralità percepita al naso si sono ampliati per riempire la bocca in maniera armonica, con una giusta acidità ed una morbidezza finale da applausi.

Un Pinot Grigio davvero ricco di elementi che portano il degustatore a conoscere in maniera veloce l'ottima lavorazione in cantina di questo vitigno, sia in eleganza che in franchezza espressiva generale.

Ottimo come aperitivo accompagnato da una frittura di paranza o un'ottima insalata di mare, noi lo abbiamo abbinato a triglie alla brace e questo Pinot Grigio di Stocco ci ha davvero entusiasmato.

## **Company Profile**

Nell'italiano antico, "stocco" significava "spada". Lo storico emblema di famiglia incarna i nostri valori: forza, rigore e rispetto per la terra. In accordo con questi valori ci mettiamo al lavoro ogni giorno, con l'obiettivo di catturare i profumi del nostro territorio, le Grave, e rendere ogni bottiglia unica per offrirvi l'opportunità di cogliere le sfumature, l'unicità e l'eleganza perfetta dei vini friulani Stocco.

### **Azienda Agricola Stocco**

Via Casali Stocco, 12  
Bicinicco, UD, 33050, Italy

[info@vinistocco.it](mailto:info@vinistocco.it)

+39 0432 934906

[www.vinistocco.it](http://www.vinistocco.it)

