



Pinot Grigio “Ramato”

DOC Friuli



UVE

Pinot Grigio



TERRITORIO

Friuli occidentale.
Pianura prevalentemente ciottolosa di origine alluvionale.



COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene contenuta in poco più di 2 Kg per vite.



VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a maturazione perfetta, vengono diraspate e sottoposte a criomacerazione ad una temperatura di 6-8°C per 12 ore circa. Questa operazione arricchisce il vino di un colore ramato molto particolare. Segue la pressatura molto soffice e la fermentazione in recipienti in inox a temperatura controllata (circa 16°C).
La maturazione avviene in contenitori di acciaio con frequenti bâtonnage per circa sei mesi. Affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ*

13,50 % vol. - 7,00 g/L
* valori indicativi



SUGGERIMENTI

Colore ramato. Profumi intensi di fieno, susina matura, camomilla e pesca bianca. Al palato si distingue per equilibrio, delicatezza e complessità.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Partner perfetto di risotti di pesce e in generale della cucina marinara, si sposa egregiamente con carni bianche. Si consiglia di servire il vino a 10/12° C in un calice da vino bianco di media ampiezza.



DIMORA IN CANTINA

3/4 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 litri