

PINOT GRIGIO RAMATO



DENOMINAZIONE

Delle Venezie Pinot Grigio DOC

VARIETÀ

Pinot Grigio

RESA

45 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona collinare di Roncà, alle pendici dei 2 vulcani spenti Calvarina e Crocetta, est di Soave, Veneto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Dopo un'attenta verifica della maturazione delle uve, la vendemmia viene effettuata generalmente l'ultima settimana di agosto.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate subiscono una breve macerazione di 12 ore con le bucce arricchendo il vino di un colore ramato molto particolare. Segue una spremitura leggera, decantazione statica del mosto, innesto di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata di 13° C per salvaguardare le caratteristiche di fragranza del vino.

AFFINAMENTO

Almeno tre mesi in contenitori di acciaio inox, batonage delle fecce nobili una volta alla settimana e riposo di almeno 45 giorni in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosa tenue e limpido. Al naso prevale la pesca, a cui si aggiungono sensazioni di frutta esotica come l'ananas, con lievi sentori floreali di fiori bianchi dolci. In bocca elegante, vellutato, corposo, strutturato ed equilibrato. Dotato di una bella freschezza, lungo e persistente nel finale.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente con antipasti leggeri e a base di verdure; perfetto con il pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C