

PINOT GRIGIO RAMATO

Affascinante con il suo colore ramato tenue, intrigante con il suo potente bouquet, deliziosamente fragrante e rinfrescante: ecco l'originale Pinot Grigio.

Un bellissimo colore cipria. Il profumo è intenso e complesso, con sentori di frutta (pesca, melone e mora). Al palato è corposo e vellutato, con una piacevole acidità, tannini morbidi e un finale ricco di sensazioni minerali. Originario del Friuli Venezia Giulia, il Pinot Grigio Ramato nasce dalla macerazione del mosto con le bucce, le quali conferiscono un colore che va dal rosa tenue all'arancione intenso, a seconda del tempo di macerazione.

Uve: Pinot Grigio.

Origine: Friuli DOC – Tenuta di Tauriano – Spilimbergo (PN).

Terreno: ghiaioso.

Altitudine: 120 metri sul livello del mare, a pochi chilometri dalle Dolomiti.

Esposizione: a sud.

Età media vigneti: 25 anni.

Sistema di allevamento: Guyot.

Ceppi per ettaro: 5.000.

Resa per ettaro: 100 quintali.

Vendemmia: le migliori uve vengono selezionate e raccolte nel momento di perfetta maturazione, normalmente all'inizio di settembre.

Vinificazione: breve macerazione – contatto con le bucce a freddo (8-10°C) per alcune ore; fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio inox; maturazione in vasca per 4 mesi.

Colore: ramato tenue.

Profumo: elegante e complesso, con sentori di pesca, melone, mora e note di sottobosco.

Sapore: rotondo, con un'acidità rinfrescante e un finale pulito.

Gradazione alcolica: 12.5% vol.

Acidità totale: 5.40 g/l.

Ph: 3.28.

Residuo zuccherino: secco.

Temperatura ideale di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e come calice fuori pasto, si presta molto anche agli abbinamenti. In particolare, accompagna splendidamente antipasti, salumi, zuppe e risotti.

