

# Pinot Grigio Ramato 2012

## DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

## GENERALITÀ:

Il Pinot Grigio Ramato riprende la tradizione della Repubblica di Venezia, perché "ramato" era la parola con cui si indicava il Pinot Grigio nei contratti. Nasce da una vinificazione particolare: il mosto resta a contatto 24 ore con le bucce e arricchisce il vino di un colore ramato molto particolare. Il profumo è intenso, fruttato, e al gusto risulta essere un vino pieno, complesso, grasso. Adatto ad accompagnare pesci grassi, è ottimo anche come aperitivo.

## ANDAMENTO STAGIONALE:

La stagione vegetativa del 2012 è partita con un leggero anticipo rispetto agli anni scorsi per alcune varietà, le più precoci, mentre per le varietà più tardive, il germogliamento ha rispettato il solito "calendario". Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Pinot Bianco, soprattutto posti alle quote più alte ed esposte hanno iniziato a germogliare l'ultima decade di marzo. Tutte le altre varietà o le stesse poste a quote più basse hanno iniziato il germogliamento dopo la prima settimana di aprile. I mesi di aprile e maggio sono stati mediamente piovosi, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media. Ciò ha garantito un regolare e costante accrescimento dei capi a frutto. Durante la terza decade di giugno hanno avuto corso le fioriture di tutte le varietà, quindi le allegazioni hanno goduto delle regolari piogge del mese. Nelle prime settimane di luglio si sono concentrate le uniche piogge del mese che hanno garantito il corretto apporto idrico per l'accrescimento dell'acino. Durante l'invasatura e la maturazione, fine luglio e agosto, le piogge non sono state abbondanti e le temperature un po' sopra la media ma comunque l'evoluzione aromatica delle uve è stata eccellente. Così alla fine di agosto è iniziata la raccolta, che si è svolta regolarmente.

## TERRITORIO E PRODUZIONE:

**Provenienza:** i vigneti sono dislocati tra le pianure e i pendii della provincia di Gorizia

**Altimetria:** 50 mt. s.l.m.

**Esposizione:** Sud, Sud-Est

**Tipologia suolo:** zona ricca di scheletro di dimensioni varie fino al limo nelle pianure

**Densità impianti:** 5.000/6.250 piante/ha

**Allevamento:** contropalliera-Guyot

**Età vigneto:** in media 15 anni

## NOTE TECNICHE:

**Varietà:** Pinot Grigio

**Resa ha:** 75 q.li

**Epoca vendemmia:** terza decade di settembre

**Condizione:** manuale

**Contenitori fermentazione:** vasche acciaio inox e in parte barriques nuove

**Temperatura fermentazione:** controllata, non oltre 15°C - 18°C

**Gradi alcolici:** 12,5% Vol.

**Durata fermentazione:** 20 gg

**Tempi di macerazione:** 12 ore sulle bucce a 10°C

**Contenitori di affinamento:** acciaio inox e barriques

**Tempi di affinamento:** 15% della produzione 4 mesi in barriques, 2 mesi in acciaio, un mese in bottiglia

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta limpido con il caratteristico colore ramato. Il bouquet è intenso e complesso. Alla nota floreale di taglio si aggiungono suadenti aromi fruttati di fragola e ciliegia amarena, con lievi accenni di agrumi nel finale. In bocca è fresco e molto equilibrato con un'apprezzabile morbidezza e un finale dove trova spazio una sapidità accattivante.

## ABBINAMENTO:

Si abbina perfettamente con antipasti leggeri e a base di verdure; perfetto con il pesce, anche con cotture delicate, è il compagno ideale dei piatti estivi.

