ATTEMS

Pinot Grigio Ramato 2013

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:
Dopo un inverno freddo e nevoso, la primavera ha visto delle temperature leggermente più basse rispetto alla media della zona. La piovosità è stata regolare ed ha permesso un germogliamento omogeneo e regolare. Dalla metà di giugno le temperature sono rimaste nella media e l'evoluzione dei diversi stadi fenologici sono stati regolari. Arrivati a fine luglio, alla massima dimensione degli acini, la maturazione non ha subito eccessi di temperatura e dalla metà di agosto sono iniziate le caratteristiche escursioni termiche, giorno – notte, fondamentali per la naturale evoluzione dei precursori aromatici, così importanti per i nostri vini bianchi di assoluta eccellenza. Tutti i tipi di uve sono stati raccolti e lavorati in cantina con molte attenzioni e diverse linee di lavorazione. Per il Ramato è stata fatta una macerazione pellicolare per circa 24 ore ad una temperatura di 10°C. Grazie alla eccezionale qualità e bellezza delle uve è stato deciso di prolungare il tempo di macerazione, senza estrarre tannini sgradevoli. È nato un colore più intenso, tendente al violaceo e molto accattivante.

TERRITORIO E PRODUZIONE:
Provenienza: i vigneti sono dislocati tra le piane 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 piane
Densità impianti: 5.000/6.250 piante/ha
Allevamento: controspalliera-Guyot
Età vigneto: in media 15 anni

NOTE TECNICHE:
Varietà: Pinot Grigio
Resa ha: 75 q.li
Epoca vendemmia: terza decade di settembre
Conduzione: 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: 24 ore 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 con il caratteristico colore ramato luminoso. Dal calice emergeranno aromi intensi e complessi con gradevoli sentori di fragola e ciliegia amarena seguiti da lievi accenni di mandorla fresca, caffè e ginseng. In bocca è armonioso e avvolgente con spiccate note minerali. Nel finale si rilevano piacevoli note aromatiche con una bella freschezza.

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.