

# Pinot Grigio Ramato 2014

**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.

**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:** Controspalliera-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

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

**Durata fermentazione:** 20 gg

**Tempi di macerazione:** 24 ore a 10°C

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

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

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

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

Alla vista si presenta con il caratteristico colore ramato luminoso. Al naso emergono note floreali di acacia e di tiglio alle quali si aggiungono delicate sensazioni di fragole di bosco e di ciliegia. Piacevoli lievi accenni di agrumi e di mandorla fresca nel finale. In bocca è morbido ed elegante, con spicanti note minerali e una bella freschezza persistente.

**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.

