

PINOT GRIGIO Ramato
DOC Friuli Colli Orientali



Anno impianto vigneti: 2005.

Terreno: colluviale.

Sistema di allevamento:
Guyot unilaterale.

Viticoltura: Inerbimento alternato a lavorazione e concimazione organica secondo necessità, lavorazione sottofila (diserbo meccanico), minimo intervento manuale per gestione chioma, potatura verde esclusivamente manuale, utilizzo principalmente di prodotti a base di rame e zolfo

Vinificazione: Vinificato in rosso (fermentazione sulle bucce in tino aperto), prosegue in barrique usate dove svolge fermentazione malolattica e dove riposa sulle sue fecce fino in

prossimità dell'imbottigliamento.

Tenore solfiti: 45 mg/L circa all'imbottigliamento.

Descrizione: di forte impatto, intrigante e coinvolgente. A mano a mano che lo si degusta diventa armonico e completo: le sue imperfezioni si tramutano in dolci sensazioni (complice la gradazione alcolica). Adatto a tutti, esperti e non di vino. Berlo troppo freddo è un peccato ed è preferibile servirlo in un calice da rosso.

Abbinamenti: adatto a carni da cortile, crostacei marini, e soprattutto a formaggi stagionati di bovini felicemente pascolanti, erborinati e ubriachi. Da provare a fine pasto, per chi soffre di iperglicemia, al posto del dolce o del superalcolico per provare a salvare la patente. Può provocare leggera sonnolenza in abbinamento ad alcune pietanze, consigliato per pranzo domenicale.

Titolo alcolometrico: 14% vol.

Temperatura di servizio: dai 12° ai 18° C.

PINOT GRIGIO Ramato
DOC Friuli Colli Orientali



Vineyard planting year: 2005.

Soil: colluvial.

Training system: unilateral guyot.

Viticulture: alternate cover cropping with processing and organic fertilization as needed, under-row tilling (mechanical weeding), minimal manual intervention for canopy management, exclusively manual green pruning, primarily using copper and sulfur-based products.

Winemaking: Made as a red wine (fermentation on the skins in an open vat), it continues aging in used barriques where malolactic fermentation takes place and where it rests on its lees until just before

bottling.

Sulphites content: : Approximately 45 mg/L at bottling.

Description: strong impact, charming and engaging. As it's been tasted it becomes harmonious and complete; its "imperfections" turn into sweet sensations (due to alcohol). Suitable for everyone, both wine experts and not. Drinking it too cold is a shame, and, given the choice, a large glass is better.

Pairings: perfect with poultry, marine crustaceans, and especially with aged cheeses from happily grazing cows, blue cheeses, and "drunk" cheeses. A great choice to try at the end of a meal, for those with hyperglycemia, as an alternative to dessert or strong alcohol, in an attempt to save your driver's license. It may cause slight drowsiness when paired with certain dishes, making it ideal for a Sunday lunch.

Alcoholic strength: 14% ABV.

Serving temperature: from 12° to 18°C.