

PINOT GRIGIO RAMATO

Friuli Colli Orientali
D.O.C.



100% Pinot
Grigio



12° C



prima settimana
di Settembre



Vinificazione: Le uve dopo un'attenta selezione sul banco di cernita vengono diraspate e fatte macerare per una notte a freddo (t°5) a contatto con le bucce. Il giorno successivo vengono pressate e il mosto ottenuto rimane un giorno in decantazione spontanea. Il terzo giorno si avvia la fermentazione con l'inoculo dei lieviti selezionati, in acciaio in vasche a temperatura controllata di 18°. La fermentazione alcolica dura circa 15 giorni, segue poi un travaso e l'affinamento per 8 mesi sulle fecce fini con batonage settimanali. Terminato l'affinamento si procede all'imbottigliamento del vino. Non viene svolta la fermentazione malolattica.

Sensazione: Colore ramato scarico tipico del pinot grigio tradizionale friulano. Al naso esprime note fresche e floreali intense con finale di frutti tropicali, non da meno sono le sfumature di gesso e calcare che contraddistinguono il terroir. Molto fresco e pieno anche in bocca, notevole è la struttura che la macerazione conferisce al vino, che si amalgama all'acidità e salinità nel retrogusto finale..

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, al bicchiere con crostacei e antipasti crudi, a tavola può accompagnare primi piatti come zuppe, minestre, ma anche qualche delicato pesce al forno.

Le vigne di Zamo'