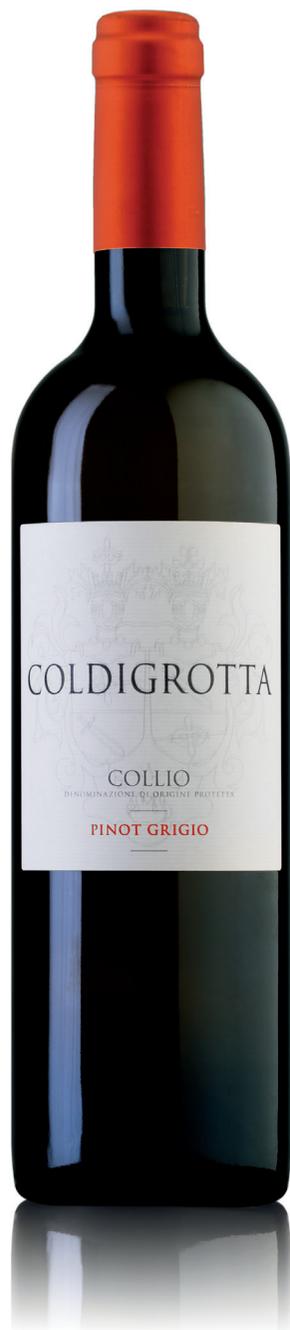


# PINOT GRIGIO RAMATO

COLLIO



## CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE</b> 2018		<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE</b> 30 anni	
<b>ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE</b> Farra d'Isonzo (Gorizia)		<b>EPOCA E CONDUZIONE VENDEMMIA</b> I e III decade di settembre, conduzione del raccolto manuale	
<b>UVE</b> Pinot Grigio 100%		<b>MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE</b> acciaio inox	
<b>AFFINAMENTO</b> in acciaio inox, e anfore in ceramica		<b>LIEVITI IMPIEGATI</b> selezionati	
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> marne e arenarie di origine eocenica		<b>TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE</b> 18-20°	
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO</b> guyot		<b>DURATA DELLA FERMENTAZIONE</b> 12 giorni	
<b>ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA</b> 80 m s.l.m.			

*Colore "buccia di cipolla rossa", tipico della vinificazione in ramato. Al naso note di melone cantalupo di media intensità, mela cotogna, ciliegia fresca e legno di ciliegio. In bocca è molto fresco, compatto, concentrato, lungo e morbido.*