

RAMÉ

PINOT GRIGIO



DENOMINAZIONE

Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC

VARIETÀ

100% Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

VIGNETO E TERRENO

Vigneti siti in Santa Giuletta con esposizione Est, e caratterizzati da terreno principalmente argilloso. L'età media delle viti è di 30 anni, il sistema di allevamento è a *guyot*.

PERIODO DI RACCOLTA

Prima decade di settembre. L'uva, raggiunta la piena maturazione, viene raccolta e messa in cassetta con selezione esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, segue una breve macerazione in pressa sotto gas inerte e una soffice pressatura. La fermentazione si svolge a bassa temperatura in vasche d'acciaio termocontrollate.

AFFINAMENTO

Ultimata la fermentazione alcolica, circa il 20% della massa viene affinato in barriques di secondo passaggio per approssimativamente 6 mesi durante i quali vengono eseguiti frequenti *bâtonnages*. La restante parte resta in affinamento *sur lies* in vasche d'acciaio per circa 6 mesi fino in prossimità dell'imbottigliamento. Segue un affinamento in bottiglia di circa 2 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore ramato intenso e luminoso. Al naso si apre in un ventaglio di note fruttate e floreali con sentori di mela, pera e albicocca e fiori d'acacia, con un finale leggermente dolce, quasi mielato. In bocca si ritrova la stessa dolcezza e morbidezza del naso. Vino di corpo leggero ed elegante, con un sorso ampio e rotondo, di buona persistenza con una leggerissima presenza tannica finale.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e per accompagnare antipasti leggeri, crudità, pesce crudo e formaggi leggeri. Si abbina bene anche con risotti e secondi a base di pesce e di carni bianche.