



Feresin Davide



PINOT GRIGIO RAMATO

E' un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli" in località San Quirino, comune di Cormòns

UVE DA CUI E' PRODOTTO: PINOT GRIGIO 100%

ANNO DI IMPIANTO: 1997 **NUMERO DI CEPPI PER ETTARO:** 5300

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

TERRENO: GHIAIOSO

VENDEMMIA: 2015

RESA PER ETTARO quintali: 60

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE PER 24/36 ORE A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO : IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO PER 7 MESI POI IN BOTTIGLIA

DATI ANALITICI:

ALCOL SVOLTO 15 % vol.

ACIDITA' TOTALE 5,6 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore ramato tipo ginger ale , bouquet tipico che ricorda i fiori di acacia, ciliegia caffè e ginseng (zenzero) in continua evoluzione. Gusto secco, buona acidità caldo e morbido con spiccate note minerali, piacevolmente amarognolo.

Un vino che cattura la mente.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Si presta ad accostamenti con prosciutti, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi, carni bianche, pollo al cherry, crostini con pesto al rosmarino e olio d'oliva , burro fuso e salmone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14° gradi