

# IL Ramato 2017

IL Ramato: l'amato



## VARIETÀ

Pinot Grigio 100%



## VIGNETO

Esclusivamente dalla vigna "Codis". 5.500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 75 q.li/ha.



## VENDEMMIA

Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



## VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a freddo di 12 ore, l'uva viene delicatamente pressata. Il mosto ottenuto viene raffreddato e si ottiene così una prima pulizia del succo con la decantazione statica. La fermentazione si svolge con l'ausilio di lieviti selezionati ed a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.



## MATURAZIONE

Per 5 mesi negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine e frequenti batonnages.



## NOTE DEGUSTATIVE

### Colore

Buccia di cipolla carica e tenue ramato brillante.

### Bouquet

Mela, fragoline di bosco e sentori agrumati.

### Palato

Fresco ma persistente con una delicata sapidità.



Perfetto con la pizza, crostacei, paste in genere, insalate riccamente condite e carni bianche.

Servire a 12-14 gradi.

**GRADO ALC.**

13%

**ACIDITÀ**

5,4 g/l

**pH**

3,52

**ESTRATTO**

**SECCO**

22,2