

# IL Ramato 2018

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

Parziale meticolosa vendemmia manuale in cassetta, parziale vendemmia a macchina seguita da selezione ottica.



## VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a freddo di 24 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 (18-20 gradi) in serbatoi di acciaio inox.



## MATURAZIONE

Per otto mesi negli stessi contenitori di fermentazione, sul deposito fine e con batonnages ogni settimana.



## 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.

Abbinamento memorabile: Ramen alla gricia – noodels, miso, pepe nero, prosciutto d'oca croccante di Ryan Sims @ Donna Chang's (Athens, USA)

Servire a 12-14 gradi.

## GRADO ALC.

13%

## ACIDITÀ

5,1 g/l

## pH

3,36

## ESTRATTO SECCO

21,3