

IL Ramato 2020

IL Ramato: l'amato



VARIETÀ Pinot Grigio 100%



VIGNETO Dalle vigne "Mattia" e "Bicinicco", piantate rispettivamente nel 1990 e 2002, con un'età media delle viti di 17 anni. 5,600 e 5,500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 98 e 128 q/ha.



VENDEMMIA Dal 4 al 6 settembre, durante le prime e più fresche ore del mattino. Parziale raccolta manuale in cassetta seguita da cernita ottica, parziale raccolta meccanica con preventiva cernita e pulizia delle viti.



VINIFICAZIONE Dopo la diraspatura e la pigiatura, l'uva macera per 18 ore ad una temperatura di 8-10°C, venendo poi delicatamente pressata. Il mosto ottenuto, separato in base al vigneto di provenienza, viene chiarificato tramite flottazione. La fermentazione si svolge, con l'ausilio di lieviti selezionati, nel corso di nove giorni in vasche d'acciaio inox ad una temperatura di 17-19°C.



ÉLEVAGE Per sette mesi negli stessi contenitori di fermentazione, sul deposito fine. Effettuiamo bâtonnages sino a fine dicembre, prima due volte al giorno e poi con scemante frequenza. Ad inizio aprile procediamo con l'assemblaggio, imbottigliando due settimane dopo. Il vino riposa fino a metà maggio per poi essere rilasciato.



NOTE DEGUSTATIVE (servire a 13-14°C)

Colore Rame mandarino.

Bouquet Profumi di fragoline di bosco, menta selvatica, fiori di campo, rosmarino, buccia d'arancia, gesso, zenzero, cacomela, e banana.

Palato Ingresso avvolgente, poi compostamente sapido, chiude lungo e si espande con morbidezza. Melone bianco, radice di liquirizia, e crosta di pane.



ABBINAMENTI Abbinamento memorabile: Ramen alla gricia – noodles, miso, pepe nero, prosciutto d'oca croccante di Ryan Sims @ Donna Chang's (Athens, USA). Perfetto con pizza, crostacei, e paste in genere.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alc. 13,3%	Acidità tot. 5,2 g/l	Acido lattico 0,3 g/l	Acido malico 1,4 g/l
Acido tartarico 1,8 g/l	pH 3,4	Estratto secco 21,8	Glicerina 6,5 g/l
Zucchero res. 0,6 g/l	SO2 totale 91		