



TENUTA  
CORTE GIACOBBE



## Pinot Grigio Ramato

|                           |  |
|---------------------------|--|
| DENOMINAZIONE             | Delle Venezie Pinot Grigio DOC   |
| VARIETÀ                   | Pinot Grigio   |
| RESA                      | 45 Q.li/Ha   |
| ZONA DI PRODUZIONE        | Vigneti situati nella zona collinare di Roncà, alle pendici dei 2 vulcani spenti Calvarina e Crocetta, est di Soave, Veneto.   |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO    | Guyot con densità di impianto che va dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro   |
| EPOCA DI VENDEMMIA        | Dopo un'attenta verifica della maturazione della uve, la vendemmia viene effettuata manualmente generalmente l'ultima settimana di agosto.   |
| VINIFICAZIONE             | Le uve diraspate subiscono una breve macerazione di 12 ore con le bucce arricchendo il vino di un colore ramato molto particolare. Segue una spremitura leggera, decantazione statica del mosto, innesto di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata di 13°C per salvaguardare le caratteristiche di fragranza del vino.            |
| AFFINAMENTO               | Almeno tre mesi in contenitori di acciaio inox, batonage delle fecce nobili una volta alla settimana e riposo di almeno 45 giorni in bottiglia.  |
| NOTE ORGANOLETTICHE       | Alla vista si presenta limpido, con un caratteristico colore ramato. Al naso prevale la pesca, a cui si aggiungono sensazioni di frutta esotica come l'ananas, con lievi sentori floreali di fiori bianchi dolci. In bocca è elegante, vellutato, corposo, strutturato ed equilibrato. Dotato di una bella freschezza, è lungo e persistente nel finale. |
| ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI | Si abbina perfettamente con antipasti leggeri e a base di verdure; perfetto con il pesce   |
| GRADAZIONE ALCOLICA       | 13% vol.   |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO   | 10-12°C  |

*Dal Cero Family*

- DAL 1934, VITICOLTORI -

[www.dalcerofamily.it](http://www.dalcerofamily.it)  
[info@dalcerofamily.it](mailto:info@dalcerofamily.it)