



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
info@dalcerofamily.it