



VISTORTA

PINOT GRIGIO RAMATO

Vino Biologico

Regione Friuli Venezia Giulia
Classificazione D.O.C. FRIULI
Vitigno 100% uva pinot grigio,
conduzione BIOLOGICA

Terreno Argilloso-calcareo

*Applicazione del Regolamento Europeo
vinificazione produzione VINO BIOLOGICO*

Grado Alcolico 12,50%

Vinificazione

Vendemmia nell'ultima settimana di agosto. Uva totalmente pigiadiraspata, macerazione prefermentativa a 10 °C di temperatura per circa 8 ore a seguire viene effettuata la pressatura soffice. Fermentazione alcolica in riduzione ad una temperatura di 16-17 °C per una durata totale di 8-10 giorni. Affinamento in vasca di cemento con le proprie fecce fini con battonage settimanale nei mesi a seguire fino al momento dei vari imbottigliamenti

Descrizione

Colore giallo dorato caratterizzato da riflessi ramati. Al naso bel connubio tra i sentori di frutta fresca e le note calde di fragoline di bosco, continuando poi con sentori di mela e toni d'agrumi. In bocca ha una buona sapidità, pieno, cremoso con sensazioni che riportano alla mela e all'uva d'origine.

Note

Stappare con leggero anticipo e servire a 12-14 °C.