



RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

Friuli Venezia Giulia Denominazione di Origine Controllata

PINOT GRIGIO

È un vino dalla grande personalità. Pur provenendo da uve a bacca scura, la vinificazione gli conferisce un colore giallo paglierino.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi leggermente ambrati.

PROFUMO

Fruttato e floreale.

GUSTO

Persistente, di ottimo corpo e giusta armonia.

ABBINAMENTI

Si adatta molto bene agli antipasti, minestre leggere, pesce e carni bianche.

VITIGNI

Pinot Grigio in purezza.

SERVIZIO

10-12°C in un calice a coppa larga.

TERRENO

Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata dolcemente e il mosto ottenuto viene decantato a freddo per ottenerne una prima pulizia del succo.

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata.

La maturazione avviene per 6 mesi negli stessi contenitori di fermentazione con successivo affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.