



## I CLASSICI BIO

### PINOT GRIGIO RAMATO

DEI MELOGRANI

DOC

Friuli Colli Orientali



<b>Formato bottiglia</b>	750 ml
<b>Denominazione</b>	D.O.C. Friuli Colli Orientali
<b>Varietà</b>	Pinot Grigio
<b>Anno d'impianto</b>	2002-2003-2004
<b>Esposizione</b>	collinare a Sud-Est
<b>Terreno</b>	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Altitudine</b>	150 - 200 mt s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot monolaterale
<b>Densità</b>	5.000 ceppi/ha
<b>Vendemmia</b>	a mano in cassette di massimo 12 kg a fine di agosto, prima settimana di settembre
<b>Vinificazione</b>	parziale fermentazione integrale sulle bucce per 2/3 giorni in vasche di acciaio inox termo-condizionate, pressatura soffice a fine della fermentazione
<b>Affinamento</b>	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
<b>Colore</b>	rosa ramato
<b>Aroma</b>	molto intenso e vivace con sensazioni di frutta, accompagnato da note di petali di rosa
<b>Gusto</b>	vino bianco secco, strutturato, leggermente aromatico con note di mela golden, fragola e timo. Sapido e persistente con finale minerale.
<b>Longevità</b>	4 /5 anni
<b>Abbinamento</b>	crostacei e pesce a polpa bianca alla griglia, pesce crudo, frittura di pesce, misticanza di verdure, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	12 °C