



R

TESIRARE

GRIGIORAMATO

pinot grigio
"macerato"

2018



Custodito dal tempo e dall'anfora, il Pinot Grigio si struttura, ritrova la sua anima profonda e si rivela GrigioRamato:

intenso, persistente, infinito

Varietà	100% Pinot Grigio
Annata	2018
Denominazione	DOC Delle Venezie
Vigneto d'origine	Lison – Particella 95
Coltivazione	Biologica
Forma di allevamento	Sylvoz
Densità d'impianto	4,5mila ceppi per ettaro
Resa per pianta	1,5 kg di uva per vite
Epoca di vendemmia	3 settembre
Sistema di raccolta	a mano con selezione dei grappoli

Note di vinificazione

Macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in anfora per 20 giorni. La maturazione avviene in parte in anfora e in parte in tonneau di secondo passaggio per un periodo di 8 mesi. Non filtrato.

Affinamento	in bottiglia per almeno 12 mesi
Imbottigliamento	23 luglio 2019

Note organolettiche

Dal colore ramato, aranciato, leggermente velato per le mancate filtrazioni. Protagonisti iniziali i profumi di agrumi, pompelmo e mandarino, lasciano progressivamente spazio a sentori di albicocca matura, liquirizia, leggere note di menta e di pino. All'assaggio è pieno e avvolgente, fresco, con tannini delicati e dal finale minerale.

Abbinamento

Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente alle frittiture, antipasti a base di pesce e a carni bianche. Curioso con formaggi stagionati ed erborinati. Da provare anche con la cucina orientale.

Bicchieri consigliati

Ballon

Come indicare sulla carta vini

Pinot Grigio "GrigioRamato" 2018 - Italo Cescon

ITALO CESCONE
ARTIGIANO DEL VINO