



# R

## TESIRARE

### GRIGIORAMATO

pinot grigio  
"macerato"

2019

orange wine

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



|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| <b>Unico appezzamento</b>     | Pinot Grigio          |
| <b>Provenienza</b>            | Terreno argilloso     |
| <b>Vendemmia</b>              | 2019                  |
| <b>Età della vigna</b>        | 33 anni               |
| <b>Metodo di coltivazione</b> | Biologico             |
| <b>Forma di allevamento</b>   | Sylvoz                |
| <b>Densità d'impianto</b>     | 4500 ceppi per ettaro |
| <b>Resa per pianta</b>        | 800 g                 |
| <b>Resa in cantina</b>        | al 60%                |
| <b>Giorno di vendemmia</b>    | 29 agosto             |
| <b>Raccolta</b>               | manuale dei grappoli  |

#### Note di vinificazione

- Diraspapigiatura e cernita acini non conformi con tavolo di selezione
- Criomacerazione per 6 giorni in anfora
- Fermentazione alcolica, malolattica in anfora con lieviti indigeni, con le proprie bucce
- Maturazione per 95 giorni in anfora
- Svinatura
- Affinamento 90 giorni in anfora
- Affinamento 120 giorni in doppia barrique di primo passaggio
- Vino non filtrato

#### Affinamento

Imbottigliato in luna calante e lasciato maturare per almeno 24 mesi

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| <b>Alcol svolto</b>              | 12,39 % vol    |
| <b>Zuccheri residui</b>          | 0,27 g/L       |
| <b>Estratto secco</b>            | 27,7 g/L       |
| <b>Anidride solforosa libera</b> | 20,0 mg/L      |
| <b>Durata</b>                    | ~ 15 – 18 anni |

Per le sue particolarità lasciamo a voi l'interpretazione delle note organolettiche in base al momento della bevuta

#### Abbinamento

Aperitivo, piatti a base di pesce crudo e fritto, carne bianca, cucina mediterranea e formaggi stagionati

**ITALO CESCONE**  
ARTIGIANO DEL VINO