



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



Единый участок	Пино гриджо
Происхождение	Терруар: суглинок
Сбор винограда	2019
Возраст виноградника	33 года
Метод выращивания	Органический
Способ выращивания	Сильвиз
Плотность посадки	4500 растений на гектар
Выход с одного растения	800 г
Выход готовой продукции	60%
Дата сбора урожая	29 августа
Ручной	сбор гроздьев

Характеристики винификации

- Отделение гребней, дробление и выбраковка некондиционных ягод на сортировочном столе
- Криомасцерация в амфоре в течение 6 дней
- Спиртовая ферментация, малолактическая в амфоре на собственных дрожжах, на своей мезге
- Выдержка в течение 95 дней в амфоре
- Первичная разливка
- Аффинаж в течение 90 дней в амфоре
- Аффинаж в течение 120 дней во впервые используемом двойном баррике
- Нефильтрованное вино

Аффинаж

Разлито в бутылки во время убывающей лунной фазы и выдержано не менее 24 месяцев

Фактическая крепость	12,39% об.
Остаточное содержание сахара	0,27 г/л
Сухой остаток	27,7 г/л
Свободный оксид серы	20,0 мг/л
Срок хранения	~ 15 – 18 лет

Принимая во внимание особенности вина, предлагаем вам самостоятельно проанализировать вкусовые характеристики с учетом условий

дегустации

Аперитив, блюда на основе сырой рыбы и фри, белое мясо, средиземноморская кухня и выдержанные сыры

ITALO CESCONE
ARTIGIANO DEL VINO