



stocco  
CC  
C



## PINOT GRIGIO RAMATO SETTANTACINQUE

[IGT Friuli]

### Note organolettiche e abbinamenti

Vino dal caratteristico colore ramato dovuto alla macerazione, rivela profumi di ciliegia, fragole di bosco, acacia e tiglio, pienezza, complessità ed un finale ampio. Servito fresco, si abbina ad antipasti, primi e secondi a base di verdure e di pesce, minestre e carni bianche.

### Terreno:

pianeggiante con substrato ghiaioso

### Sistema di allevamento:

Guyot

### Densità:

4500 piante per ettaro

### Vendemmia:

manuale

### Bottiglie:

0,75 l

### Vinificazione:

macerazione a freddo per una notte, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage e sosta sulle fecce per 6 mesi