

Pinot Grigio Ramato



DOC | Friuli Colli Orientali

VITIGNO: Pinot Grigio

LUOGO DI PRODUZIONE: Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO: colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot con 10 gemme

RESA ETTARO: 50 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: macerazione pre-fermentativa a freddo per tre giorni, pressatura soffice. Una parte ha fermentato in botti di legno da 2,25 e una parte ha fermentato in acciaio con controllo della temperatura.

MALOLATTICA: non fatta

TOTALE PRODUZIONE: 2.000 bottiglie da lt. 0,75

TIPO DI VINO: bianco secco

COLORE: colore ramato, dato dal prolungato contatto con le bucce

PROFUMO: profumi floreali e fruttati (mela, pera, frutti di bosco)

SAPORE: corposo con note cremose e sensazioni fruttate persistenti

ABBINAMENTI: vino da antipasti, piatti a base di pesce saporiti, formaggi saporiti

Azienda Agricola Petrucco
di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 043267438
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it



PETRUCCO