

# PINOT GRIGIO RAMATO

## VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



L'azienda Conte Brandolini d'Adda, situata in Friuli nella zona DOC Friuli Grave, riceve le uve a bacca bianca dall'Azienda Agricola della famiglia Zanussi e le uve biologiche a bacca rossa dall'Azienda Agricola Vistorta. I criteri di coltivazione sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano. L'attenta selezione delle uve ed il rigoroso protocollo di vinificazione, nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane, sono la base essenziale dei vini dell'azienda.



ANNO DI FONDAZIONE  
1979



ESTENSIONE TERRITORIO  
52 Ha



ENOLOGO  
ALEC ONGARO



VITIGNI  
CHARONNAY – PINOT GRIGIO – TRAMINER –  
AROMATICO – SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET  
FRANC – REFOSCO – TOCAI - FRIULANO



### TIPOLOGIA

Vino bianco – DOC Friuli - Biologico



### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



### VITIGNO

Pinot Grigio 100%.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo sabbioso - ghiaioso.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uva totalmente pigiadiraspata, macerazione prefermentativa a 8° per circa 12 ore a seguire viene effettuata la pressatura soffice. Fermentazione alcolica in riduzione ad una temperatura di 16/17 gradi per una durata totale di 8 giorni. Affinamento in vasca di cemento con le proprie fecce fini con battonage settimanale per un periodo totale di 6 mesi.



### COLORE

Giallo dorato caratterizzato da riflessi ramati.



### PROFUMO

Il naso bel connubio tra i sentori di frutta fresca e le note calde di fragoline di bosco, continuando poi con sentori di mela e toni d'agrume.



### SAPORE

In bocca ha una consistenza piena, sapida e cremosa, con note di mela.



### ABBINAMENTI

Affascinante con preparazioni di pesce e carni bianche. Ideale aperitivo per leggeri pasti estivi e vegetali. Temperatura di servizio: 10-12 °C

