

PINOT GRIGIO RAMATO PIETRAMONTIS

"Vino di intensa mineralità, fragranza e morbidezza che esprime al meglio il Terroir adatto della Piana Rotaliana, circondato dalle Dolomiti e lambito dalle acque del Torrente Noce e del fiume Adige"



Piana Rotaliana, Trentino
Italia



Terroir alluvionale, con grande fertilità
in superficie ed eccellente drenaggio
sottostante



Pinot Grigio 100%



Dolomiti Igt



Pergola trentina semplice



Miglior temperatura 10-14° C



Ottimo come aperitivo ma non
solo. Il vino esalta anche primi
piatti strutturati e secondi a
base di carni bianche, crostacei,
molluschi e pesce crudo, dove il
vino dona dolcezza, o in
combinazione con formaggi
freschi.



Vinificazione: le uve vengono raccolte
manualmente e selettivamente,
dopodiché vengono diraspate. Segue la
macerazione a freddo nella pressa per
alcune ore e la successiva pressatura. La
fermentazione avviene in parte in
serbatoi di acciaio inox a temperatura
controllata e in parte in barrique, dove
matura per circa un anno. Segue ulteriore
affinamento in bottiglia.

Caratteristiche: giallo paglierino,
con delicati riflessi buccia di cipolla,
ramato. Al naso ha dolci sentori
fruttati e una leggera nota di
vaniglia. Il gusto è ricco, pieno,
strutturato e morbido.