

LA SCALATA

PINOT GRIGIO RAMATO DOC

Analisi sensoriale e note organolettiche:

Alla vista il vino si presenta di un colore ramato tenue ma tendente all'ambrato. Avvolgente e fresco, si racconta al naso con note di nocciola verde, mandarino e sentori erbacei. Suadente e delicato, in bocca si fa apprezzare per complessità e struttura, persistenza ed un finale lievemente amarognolo. Eccellente con tutte le preparazioni a base di pesce, regala emozioni con piatti dai sapori intensi, di mare in particolare.

vinificazione: L'uva diraspata e sottoposta a pigiatura soffice conosce una macerazione prefermentativa a freddo a 10°, con tutte le sue bucce per 12 ore. Seguono la pressatura con separazione delle bucce dal mosto, decantazione statica del medesimo a 10° e successiva fermentazione alcolica in vasche di acciaio a 16°; prima e dopo la malolattica in primavera, numerosi batonnage con lieviti e batteri indigeni conferiscono longevità e complessità. Nessuna chiarifica né filtrazione.

vendemmia: Settembre 2017 / manuale

uve: Pinot Grigio

zona di produzione: Comune di Lonigo (VI)

ettari: 2 ha di proprietà BIO

tipologia di terreno: sciolto, alluvionale

esposizione: Nord-Sud

altitudine: 30 m s.l.m.

densità d'impianto: 4800 ceppi/ha

sistema d'allevamento: Sylvoz

resa per ettaro: 140 q

alcol: 13 % vol.

zuccheri: 0 g/L

acidità totale: 6g / L

