



SIRCH



PINOT GRIGIO *Ramato* Friuli_DOC



“Seht die Wärme der Sonne, die zu Wein wird, kommt zum Omor, der vom Weinstock tropft”.

Purgatorio, XXV 77-78.

Der Pinot Grigio Ramato ist die Spätsommersonne, die bei Sonnenuntergang in die Erde eindringt und zu Wein wird. Es ist das Licht im letzten Akt, das sich rot färbt, bevor es hinter den Hügeln verschwindet. Von diesen Nuancen beinhaltet er alle Lichtreflexe, die Hüter seines Ursprungs.

Traditionell erfolgte die Vinifizierung des Pinot Grigio – einer aus dem Burgund stammenden Rebsorte, die heute in ihrer strohgelben Variante sehr bekannt ist – durch den Kontakt mit den grauen Beerenhäutchen oder den grauen Traubenbeeren, was ihm seine typische kupferfarbene, zwiebelschalenartige Farbe verleiht. Die Wiederbelebung dieser Tradition gibt unserer Zeit einen komplexen Wein zurück, der zwar weiß sein will, in dem jedoch die Wurzeln der roten Rebsorte weiterleben.

Rebsorte. Pinot Grigio

Bezeichnung. Friuli DOC

Bodenbeschaffenheit. Überwiegend Mergelstein und Sandstein aus dem Eozän.

Anbaumethode. Vorwiegend Guyot

Weinlese. Sobald die phenologische Reife erreicht ist

Weinbereitung. Die frischen Trauben, die am frühen Morgen geerntet werden, werden bei 10-12° abgebeert, in eine pellikulare Kryomazeration geschickt, und dann einer sanften Pressung unterzogen. Der so entstandene Most wird bei niedriger Temperatur statisch dekantiert, bevor er in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16/18°C vergoren wird

Verfeinerung. Nach Beendigung der Gärung bleibt der Wein einige Monate lang auf dem Trub in den Tanks und wird in regelmäßigen Abständen wieder aufgeschüttet. Nach Ablauf dieser Zeit wird er in Flaschen abgefüllt und in der Flasche verfeinert, bevor er auf den Markt gebracht wird

Organoleptische Beurteilung

Farbe: Bernsteinfarben mit kupferfarbenen Reflexen.

Bouquet: Frisch, fruchtig an der Nase mit einem breiten, knackigen Bouquet, das an exotische gelbe und saftige Früchte erinnert, ergänzt durch würzige Trockenfrüchte (Zimt, Muskatnuss).

Geschmack: Erinnert an die Nase und ergänzt sie mit Frische, Eleganz und mineralischer Komplexität

Gastronomische Empfehlungen. Er passt sehr gut zu Schalentieren und rohem Fisch, auch in exotischeren Varianten wie Sushi. Optimal für Aperitifs

Serviertemperatur. 12 – 14° C