



SIRCH



PINOT GRIGIO *Ramato* Friuli_DOC



“Guarda il calor del sol che si fa vino, giunto al’omor che della vite cola”
Purgatorio, XXXV 77-78.

Il Pinot Grigio Ramato è il sole di fine estate che al volgere del tramonto entra nella terra e diventa vino. È luce, nell’atto ultimo, quando si tinge di rosso prima di calare oltre le colline. Di queste sfumature contiene tutti i riflessi, custodi della sua origine.

Tradizionalmente la vinificazione del Pinot Grigio - vitigno originario della Borgogna oggi molto conosciuto nella sua variante giallo paglierino - avveniva mantenendo il contatto con le bucce di colore grigio o a bacca grigia, che conferivano la tipica colorazione ramata, a buccia di cipolla. Il recupero di questa tradizione restituisce al nostro tempo un vino complesso, che vuole essere bianco ma non dimentica le sue radici di uva rossa.

Vitigno. Pinot Grigio

Denominazione. Friuli DOC

Terreno. In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot

Epoca di vendemmia. A raggiungimento della maturazione fenolica

Vinificazione. L’uva fresca, raccolta di prima mattina, viene diraspata a 10-12° e messa in criomacerazione pellicolare e successiva pressatura soffice. Il mosto che si ottiene è sottoposto a decantazione statica a bassa temperatura, prima di essere fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16/18°C.

Affinamento. A fine fermentazione il vino rimane per alcuni mesi sui lieviti dentro i serbatoi e periodicamente vengono rimessi in sospensione. Al termine di tale periodo viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere messo in commercio

Esame Organolettico.

Colore ambrato, con riflessi ramati.

Profumo fresco, con fruttato dal bouquet ampio e croccante che richiama la frutta esotica a pasta gialla e succulenta, completata da frutta secca speziata (cannella, noce moscata)

Gusto richiama l’olfatto completandolo con freschezza, eleganza e complessità minerale

Abbinamenti. Accompagna egregiamente crostacei e crudità di pesce, anche nelle varianti più esotiche quali il sushi. Perfetto per aperitivi

Temperatura di servizio. 12/14° C