



ACQUISTATO IL

"Attems" Pinot Grigio Ramato Friuli DOC

2019



Il Pinot Grigio Ramato proposto da Attems riprende la tradizione della Repubblica di Venezia, quando, con il termine ramato, si indicava proprio il Pinot Grigio per la particolare colorazione assunta dai suoi acini una volta giunti a perfetta maturazione. Quello proposto dalla tenuta di proprietà dei Marchesi Frescobaldi, infatti, nasce da una vinificazione particolare. Il mosto, in questo caso, viene lasciato in contatto con le bucce per circa 10 ore, arricchendo il vino di una bellissima sfumatura rosata. Il bouquet è intenso e complesso, con netti sentori di pesca bianca, melone, seguiti da note fruttate di mora, ciliegia amarena e un intrigante finale di fiori. In bocca è avvolgente, con una piacevole acidità ed un finale lungo di frutta rossa e sensazioni minerali.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna	
Terreno	Terreni composti in parte da Arenarie ed in parte argillosi
Esposizione	Sud, Sud-Est 50m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	5.000 piante per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot Grigio 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	antipasti e primi piatti a base di crostacei.
Vinificazione	Le bucce ed il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono lasciate in contatto per circa 10 ore a 8°C. Successivamente, il succo rosato, ricavato dalla soffice pressatura, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Segue quindi, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 3 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.
Sensazioni	Alla vista presenta una bella sfumatura rosata che richiama alla mente la Rosa di Gorizia. Il naso è espressivo e fruttato; sono infatti intensi i profumi di fiori di tiglio, pesca ed agrumi, con una leggera percezione di lampone. Al palato esprime la sua grande delicatezza, con un perfetto equilibrio tra acidità e corpo, dove sensazioni di mora di gelso e frutto della passione ci accompagnano nel persistente finale di degustazione.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821