

LINEA GEA

PINOT GRIGIO Ramato BIO

Doc Friuli Colli Orientali

Il vitigno Pinot Grigio è una mutazione gemmaria del Pinot Nero .

Vino bianco secco, affascina alla vista con un colore leggermente ramato, rilasciato dal pigmento delle bucce, ha grande eleganza e carattere. Al naso attrae con profumi floreali e fruttati , acacia, biancospino , mela, susina matura e anche note agrumate.

Il sorso è strutturato, fruttato, sapido coinvolgente e persistente nel finale.



VARIETÀ

Pinot Grigio 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese Corno di Rosazzo, collina Rocca Bernarda.
Altitudine 100-120 m. s. l. m. Esposizione Sud-Est.
Terreno pedecollinare medio impasto e collinare terrazzato in cui predomina la marna di origina eocenica chiamato anche Ponca.
Età media dei vigneti 35 anni, 4200 ceppi/ha per una produzione media di 7500 kg/ha. Sistema di allevamento Cappuccina o doppio capovolto friulano corto.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.
Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vendemmia manuale.
A seguito dell'arrivo delle uve in cantina, viene effettuata la diraspa-pigiatura con contemporaneo raffreddamento del pigiato fino a 8°C, segue macerazione con bucce per circa 12 ore a 8°C, quindi soffice pressatura e decantazione statica.
Su mosto limpido viene svolta la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15°C in recipienti d'acciaio.
Il vino sosta per 6 mesi sul deposito fine con bâtonnage frequenti. Segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia.