



VISTORTA

Pinot Grigio Ramato DOC

Erzeuger:	Conte Brandolini
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli
Rebsorten:	100% Pinot Grigio
Boden:	Sand-/Kiesboden



Ausbau/Reife:	Die Ernte findet in der ersten Septemberwoche statt. Die Trauben werden komplett entrappt und eingemaischt. 15 Stunden Vorfermentierungsmazeration bei 8 °C, anschließend sanfte Pressung. Alkoholische Gärung bei einer Temperatur von 17/18 °C über einen gesamten Zeitraum von zehn Tagen. Danach Veredelung in Betontanks mit den eigenen feinen Hefen mit wöchentlicher Batonage.
Eigenschaften:	Kupferfarben. Zarte feminine Töne von Akazien- und Rosenblüten verzaubern im Duft. Fruchttöne von Melone, Banane, weißem Pfirsich und Golden Delicious mit Anklängen von Kräutern. Vollmundig, fast salzig, frisch, mit kräftigen Noten von Birne und Apfel. Gute Länge. Viel Charakter.
Ideal zu:	Aperitif, allen Fischgerichten, Risotto mit Kräutern, allen Vorspeisen und Käse.
Besonderheiten:	Der Wein hat einen vollen, intensiven Geschmack mit einer komplexeren und etwas tanninhaltigeren Struktur als der gewohnte Pinot Grigio.