

VITIGNO: 100% Pinot Grigio Biologico

DENOMINAZIONE: Vino Bianco Ramato – “Terre Siciliane” I.G.P.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

La gradazione è indicativa e può subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Valle del Belice, 350 m s.l.m. Versanti esposti a nord-est.

TERRENO: Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillosi-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica.  
Terreni scuri con un buon contenuto di materia organica.

VINIFICAZIONE: Pinot Grigio vinificato con 8/10 ore di contatto con le bucce a 5°C e fermentato in vasche d'acciaio per 15 giorni a 12-14° C.

Maturazione in serbatoi di acciaio inox per 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Intenso e aromatico, caratterizzato da note di frutta esotica e petali di rosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 / 10 °C.

ABBINAMENTO: Ottimo con antipasti leggeri, crostacei, pesce crudo e piatti a base di risotti.

NOTE: Certificato biologico da Suolo e Salute srl Italy

# PINOT GRIGIO RAMATO