

PINOT GRIGIO RAMATO 2022**Vino Biologico**

Il Pinot Grigio Ramato proviene dalle uve di un pregiato appezzamento situato sulla sommità del San Biagio con un'esposizione nord est. Ultimo nato tra i cru di casa Perusini.

Vigneto:

Denominazione:	DOC FCO
Terreno:	ponca
Esposizione:	Est
Uve:	100% pinot grigio
Viti ettaro :	circa 4500
Forma di allevamento:	guyot
Produzione/ettaro:	ql. 50 ca

Cantina:

Per estrarre il colore abbiamo effettuato una macerazione a freddo prefermentativa in ambiente saturo di azoto. L'utilizzo dell'azoto ci ha permesso di eliminare l'utilizzo dei conservanti chimici durante la delicata fase di contatto con le bucce e di mantenere quindi un contatto tra mosto e acini lungo ma senza processi ossidativi. Prima di procedere alla svinatura, è stata alzata la temperatura in modo che partisse la fermentazione e l'attività dei lieviti proteggesse la struttura e il colore del prodotto evitando quindi che le piacevoli note di fragola e frutta tropicale si perdessero e ossidassero durante la svinatura. La fermentazione è poi stata eseguita a bassa temperatura per 12 giorni in maniera che i nostri lieviti elaborassero tutti i composti aromatici naturalmente presenti nell'uva e sviluppassero quella magnifica sensazione di armonia tattile che ci regala questa interpretazione di un cru aziendale.

Dati analitici:

Titolo alcolometrico:	12,68%
Zuccheri riduttori:	0,4 g/l
Acidità totale:	5,73 g/l
Estratto secco:	22,2 g/l
Anidride solforosa:	93 mg/l

Scheda di degustazione:**Colore:**

Rame brillante.

Naso:

Note fresche di fragole di bosco, lamponi e frutti tropicali.

Bocca:

Pieno, volumentria pronunciata, buona sapidità e carattere fragrante. Molto lungo, minerale, composto ed equilibrato.

