



# **PINOT GRIGIO**

## **RAMATO**

*Di Marco Donati*

### **ZONA DI PRODUZIONE**

*da uve dei vigneti di Marco di Rovereto in Villagarina*

### **VITIGNO**

*PINOT GRIGIO 100%*

### **TECNICA DI VINIFICAZIONE**

*pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in recipienti di acciaio fino all'imbottigliamento. Il vino elegante e polposo che ne deriva trae il suo bel color cipolla dalla fermentazione sulle bucce. Tale metodo tradizionale di vinificazione risale ai tempi in cui il vino ottenuto in zona era chiamato "Rùlander".*

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** *color cipolla con sfumature ramate*

**PROFUMO:** *tipicamente fruttato, ricorda la pera matura e il melograno*

**GUSTO:** *secco, sapido, di struttura equilibrata, pieno e ricco, con sentori di frutta gialla matura*

**GRADAZIONE:** *13% Vol.*

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

*servire a 10°- 12°C*

### **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

*data la struttura e l'eleganza si presta agli antipasti, zuppe, risotti, piatti a base di uova, carni bianche e pesce*

### **CONSERVAZIONE E DURATA**

*si beve piacevolmente nell'annata*

### **COMMENTI**

*"Due vini rosati sono un fiero omaggio alla tradizione del Maso, come si può leggere nel libro "Vino al Vino" di Mario Soldati del 1969: il Lagrein Rosato Fratte Alte 2011 morbido, dal fruttato fresco e succoso, e il Pinot Grigio Ramato 2011 fermentato sette giorni sulle bucce, di colore aranciato e profumi speziati, fragranti piacevolmente rustico al palato." Guida Slow Wine*