



TERRA DEI FORTI

DOC PINOT GRIGIO RAMATO

ITALIANO VALDADIGE TERRA DEI FORTI DOC PINOT GRIGIO RAMATO

Provenienza: Terreni collinari di Comuni di Brentino Belluno, Dolcè.

Colore: Ramato (buccia di cipolla).

Profumo: Varietale, fruttato e leggermente vanigliato.

Gusto: Morbido, equilibrato.

Vinificazione: in bianco dopo breve macerazione pellicolare a basse temperature, decantazione statica a freddo del mosto e successiva fermentazione termocontrollata a 18°C in acciaio, affinamento sulle lisi per 120 giorni.

Abbinamenti: Si abbina con piatti di pesce, crostacei, risotti di verdure.

ENGLISH VALDADIGE TERRA DEI FORTI DOC PINOT GRIGIO RAMATO

Origin: Hill country of Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè.

Color: Coppery (onion skin).

Aroma: Varietal, fruity and slight vanilla.

Flavor: Smooth, balanced.

Wine making: White wine process with brief maceration on the skins at low temperature, cold static decantation of the must and subsequent heat-controlled fermentation at 18°C in steel, ageing

Combinations: Combines well with fish, shellfish, vegetable risottos

DEUTSCH VALDADIGE TERRA DEI FORTI PINOT GRIGIO RAMATO, D.O.C.

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno und Dolcè.

Farbe: Kupferfarbig (Zwiebelschale).

Bukett: Vielfältig, fruchtig mit leichtem Vanillearoma.

Geschmack: Weich und ausgeglichen.

Weinbereitung: In weiß nach kurzer Mazeration der Schalen bei niedrigen Temperaturen, statische Kaltdekantierung des Mostes und anschließende Fermentation in Inox bei kontrollierten 18°C. Schließlich Verfeinerung auf dem Hefesatz für 120 Tage.

Serviervorschlag: Der Wein serviert sich zu Fischgerichten, Krustentieren und Gemüserisotto.



Servire a 7 - 8° C
Serve at 7 - 8° C
Serviertemp. 7 - 8° C



0,75 l e



13% vol



Pinot Grigio 100%