

Pinot Grigio Ramato Fontane

Vitigno:

Pinot Grigio su portainnesto 101.14 (V.Riparia x V.Rupestris)

Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00 per un totale di cinquemila vigne per ettaro; un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

Vigneto:

Fontane posto nel Campo Rotalliano c.c.Grumo p.f. 261 251 si estende su una superficie di mq. 16.340

Terreno:

alluvionale, ghiaioso, ex alveo e relativo impluvio del torrente Noce, costituito da ciottoli, chiamati "sassi robi", ricoperti da uno strato superficiale di terra vegetale

Epoca di vendemmia:

vendemmiato il 6 e 7 settembre, la prima uva vendemmiata per mantenere il suo grado di acidità piuttosto elevato, circa 8/9 g/l e per ottenere una colorazione della buccia piuttosto uniforme e non esageratamente matura in modo poi da trasmettere al vino la tipica colorazione "buccia di cipolla".

Vinificazione:

l'uva, raccolta a mano, arriva in cantina intera, dove è pigiata, e pompata nei tini d'acciaio per una breve sosta di circa 12 ore a contatto con le bucce. Svinato, decantato, inizia la fermentazione primaria, rigorosamente controllata. Di norma, e soprattutto questo anno, non subisce la seconda fermentazione, intesa come malolattica, per mantenere integri i profumi freschi e fruttati. Travasato, per separare i lieviti riposa in recipienti d'acciaio al freddo fino a gennaio.

Affinamento:

imbottigliato in primavera e, dopo un breve periodo di riposo, è posto in vendita.

Commento:

il Pinot Grigio, con la sua elegante e personale tonalità ramata, non gradisce i lunghi invecchiamenti. Il suo profumo di pera matura va assaporato in giovinezza e, la sua gradevolezza al palato va colta tra una vendemmia e l'altra.

Dati analitici 2019:

alcol 13%, acidità fissa 6,1 g/l, solforosa totale 78 mg/l, estratto 22,5 g/l

RZ
ZENI



Colore:
ramato, buccia di cipolla

Profumo:
tipicamente fruttato, ricorda la pera matura

Gusto:
secco, sapido e di struttura equilibrata

Accostamenti gastronomici:
si presta dalle minestre asciutte con salse sostenute ai piatti a base di uova, dai lessi di pollame al pesce di mare

Temperatura di servizio:
10/12 °C