

Conte Brandolini d'Adda

# PINOT GRIGIO RAMATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli

**Zona produttiva** Comune di Vistorta di Sacile

**Vitigno** 100% Pinot Grigio

**Tipologia del terreno** Suolo sabbioso-ghiaioso.

**Vinificazione** Uva totalmente pigiadiraspatà, macerazione prefermentativa a 8° per circa 12 ore a seguire viene effettuata la pressatura soffice. Fermentazione alcolica in riduzione ad una temperatura di 16/17 gradi per una durata totale di 8 giorni. Affinamento in vasca di cemento con le proprie fecce fini con battonage settimanale per un periodo totale di 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo dorato caratterizzato da riflessi ramati.

**Profumo** Al naso bel connubio tra i sentori di frutta fresca e le note calde di fragoline di bosco, continuando poi con sentori di mela e toni d'agrume.

**Sapore** In bocca ha una consistenza piena, sapida e cremosa, con note di mela.

**Abbinamenti** Affascinante con preparazioni di pesce e carni bianche. Ideale aperitivo per leggeri pasti estivi e vegetali.

**Temperatura di servizio** 10-12° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA



**Conte Brandolini**  
D'ADD A



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT GRIGIO, TRAMINER AROMATICO, SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

 MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI