

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 pigiadiraspata, 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'agrumi.

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'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



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

