

# Rame

## TECNICA DI VINIFICAZIONE

Raccolte a mano, le uve Pinot vengono lasciate a macerare sulle bucce per un tempo sufficiente a conferire al vino un color ramato. La successiva fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Le uve di Refosco dal Peduncolo Rosso vengono invece raccolte in cassetta ad evitare il minimo ammostamento; delicatamente diraspate e lasciate a macerare per un "istante" prima della pressatura soffice. La veloce permanenza dei mosti sulle bucce lascia al vino un delicato color rosato. A seguire la fermentazione in acciaio.

## VINO

Caratteristico colore ramato con sfumature rosacee. Profumo agrumato intenso con delicate note minerali. Secco, ben bilanciato con notevole persistenza aromatica in chiusura.

## CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco e asciutto a 15 °C. Accostamenti gastronomici: paste alla mediterranea, carni bianche, pesce grigliato o al forno. Ideale anche come aperitivo. Servire a 10°C in un bicchiere Riedel "Vinum" Chardonnay o simile.

## DA UVE

Pinot e Refosco d.p.r. vinificati in rosa

## CLASSIFICAZIONE

IGT Venezia Giulia

## ZONA DI PRODUZIONE

Pianure friulane

## RESA

90-100 quintali per ettaro

## FORME DI ALLEVAMENTO

Cappuccina, cordone speronato e Guyot

## DENSITA'

Da 4.000 a 4.500 ceppi/ettaro

## EPOCA VENDEMMIA

Settembre

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol. circa



Temperatura di servizio: 10 °C

