



**Nome del vino:**

**LUSIGNE Pinot Grigio Ramato**

**Uve :** Pinot Grigio 100%

**Anno di impianto vigneti:** 1996

**Vinificazione:** Le uve raccolte sono state pigiate e diraspate e poste a fermentare in contenitori d'acciaio con le bucce a temperatura controllata di 17°C per 5 giorni; questo regala al vino il caratteristico colore ramato. Successivamente svinato, conclude la fermentazione alcolica e malolattica sempre a temperatura controllata in acciaio. Al termine della fermentazione, il vino è travasato ed è stato affinato per circa 8 mesi sulle fecce fini. Il vino presenta si presenta con un limpido e intrigante color rame.

I profumi ricordano le pesche nettarine, fragoline di bosco , amarena e rosa , il retrolfatto regala note di incenso. In bocca è caratterizzato da freschezza ma anche un' ottimo equilibrio tra la parte fruttata e la vivace acidità , ricordando i sentori di frutta percepiti al naso.

Se ne consiglia l'abbinamento con primi piatti, pesce condito, formaggi non troppo saporiti. La temperatura di servizio è di 10-12 °C.

