



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 in anfore di terracotta a forma ovale.

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

