

# Pinot Grigio - Ramato Cru Selection

2021



## K hrani

Sivi pinot zaradi njegove kompleksnosti lahko priporočamo k širokemu spektru jedi, od hladnih predjedi (kombiniramo ga lahko z mariniranim lososom, tuno ali brancinom, hladno hobotnico in marinirano zelenjavo) do pomladno-poletnih testenin (s paradižnikovo omako ali omako z baziliko), rižot in kuskusa. Dobro se prileže tudi k lahkim morskim juham, školjkam, rakom, ribam, hobotnici, vsej perutnini in sirom (srednje staran kravji siri, sveži kozji sir ...). Odlično se poda tudi k ne preveč začinjeni azijski, tajski in moderni japonski kuhinji.

## Potencial staranja

Tako pridelan sivi pinot je navadno priljubljen kot mlado vino. Vendar se moramo zavedati, da se njegov razvoj v steklenici ob primernih letnikih lepo stopnjuje tudi tja do 10 let.

**Sorta grozdja:** Pinot Grigio - Sivi Pinot

**Vinorodni okoliš:** Collio - Italija

**Vinogradi:** Ronc di Zegla (IT)

**Starost vinogradov:** 45

**Nadmorska višina vinogradov:** 250 m

**Lega vinogradov:** jug - vzhod

**Sestava tal:** lapor, glina, apnenec

**Trgatev:** ročna - konec avgusta

**Vinifikacija:**

Vrenje se začne spontano in poteka v stiku z jagodnimi kožicami (maceracija) v 2.500-litrski leseni, konusno oblikovani hrastovi posodi (tino), 4 dni. Nežno stiskanje s pnevmatsko stiskalnico.

**Zorenje:** 12 mesecev na kvasovkah v 2.500-litrski leseni, konusno oblikovani hrastovi posodi

**Zorenje v steklenici:** najmanj 2 meseca

**Vsebnost alkohola:** 14 % vol

**Skupna kislina:** 5,1 g / l

**Velikost steklenice:** 0,75 l

**Stekleničeno:** 4.000 steklenic konec novembra 2022

**Temperatura za serviranje: 12 - 13 °C**