PREMIER

ROCKROSE

Pinot Grigio "Ramato"

2020

DRY-SEC
DOC LECHINȚA - ORGANIC WINE

FIȘA TEHNICĂ

Tipologia pământului: argilos
Altitudine: 380-520 m deasupra nivelului mării
Expunerea: sud - sud-est
Sistem de tăiere: guyot
Randament: 4 tone/ha
Perioada de cules: începutul lunii octombrie, recoltat manual în lădițe
Climat: temperat continental
Vinificare: presarea usoara, macerarea peliculara la temperaturi mici
Maturarea: 8 luni pe drojdii fine și batonaj
Grad alcoolic: 13,5%
Rest de zahăr: 0,48 g/l
Aciditate totală: 6,93 g/l

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

Culoarea cojii de ceapă cu reflexii cuprate, limpede și cu o consistenţă ușoară. Delicat și proaspăt, cu un buchet floral cu atingeri elegante de piersică, eucalipt și petale de trandafir, care îndrumă spre notele fructate de grepfruit, piersică și mango.
În gură își dezvăluie întregimea corpului, cu o fineţe învăluitoare, susţinută de o prospeţime excelentă; o urmă delicată de cimbru îl face persistent, cu un post-gust citric.

ASOCIERI CULINARE

Ideal în combinaţie cu un tartar de pește cu piper roz și lime sau cu spaghete cu un sotee de roșii și “bottarga” de ton. Nu dă greș nici însoțit de o pizza.