

ATTEMS

Ramato Pinot Grigio 2022

19,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13736092
	Prix licencié	17.78\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
	Région	Frioul-Vénétie Julienne
	Appellation	Venezia Giulia
	Cépage(s)	Pinot Grigio 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	sur lees
	Durée de vieillissement	4 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Attems est un nom qui englobe l'histoire du vin dans le Friuli Venezia Giulia. En effet, il existe une documentation qui confirme la propriété des terres consacrées à la viticulture à Collio par la dynastie Attems datant de 1106, alors que la production de Ribolla Gialla et Refosco peut être vue dans les registres généraux de 1764.

NOTES DE DÉGUSTATION

parfait comme apéritif, c'est un excellent accompagnement des entrées de crustacés, des plats principaux et du poisson frit.

NOTES SUR LE PRODUIT

A l'oeil, le vin affiche une belle teinte rose qui rappelle la Rosa de Gorizia. Le nez est expressif et fruité avec des parfums intenses de fleurs de citron vert, de pêche et d'agrumes et un léger soupçon de framboise. En bouche, il est extrêmement délicat avec un équilibre parfait entre l'acidité et le corps, avec des sensations de mûre et de fruit de la passion pour nous accompagner vers la finale persistante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après l'égrappage, les pelures et le moût sont laissés en contact pendant environ 8 heures à 8 ° C. Ensuite, le moût rosé obtenu à partir du pressurage des raisins est laissé au repos pendant 24 à 48 heures. Enfin, sur moût clair, la fermentation alcoolique à basse température (15-17°C) est autorisée en cuve acier pendant 15 jours. Après la fermentation, le vin repose pendant quatre mois sur des lies souvent maintenues en suspension.

