



Ramato

OLTREPÒ PAVESE DOC PINOT GRIGIO

VITIGNO

Pinot Grigio 100%

VIGNETO

Cascina Molino

SUOLO

Argilloso-calcareo, su marne sabbiose

ESPOSIZIONE

Sud-Est, 280 m slm

VINIFICAZIONE

In rosato dopo una breve criomacerazione sulle bucce, fermentazione a 18°C in vasche d'acciaio termo-condizionate. Affinamento di 5 mesi sulle fecce. Imbottigliato nel marzo successivo alla vendemmia.

NOTE

La breve macerazione con le bucce trasmette al Pinot Grigio il caratteristico colore ramato, esalta l'aroma di amarena e lampone, donando persistenza e piacevolezza.

ABBINAMENTI

Consigliato in abbinamento a tutti i crostacei e ai piatti di pesce crudo.