

VINI TRADIZIONALI

RAMATO

PINOT GRIGIO DOC OLTREPÒ PAVESE

VITIGNO
100% Pinot Grigio

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.



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

