

# SAVINI!

Fattoria Giuseppe Savini



## Sotto le Stelle

### PINOT GRIGIO RAMATO

**UVAGGIO:** pinot grigio, proveniente da vigneti di proprietà.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cortina semplice

**ZONA DI PRODUZIONE:** vigneti esposti a sud/sud-ovest nel comune di Morro d'Oro (TE) ad altitudine media di 250 mt. s.l.m. Terreno calcareo-argilloso.

**EPOCA DI RACCOLTA:** seconda metà di agosto, con una vendemmia notturna "sotto le stelle".

**VINIFICAZIONE:** alla pigio-diraspatura segue la pressatura soffice, eseguita con pressioni crescenti, fino ad ottenere un colore delicatamente e naturalmente "ramato". La fermentazione a temperatura controllata (17°C) dura circa 15gg. Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox, sempre a T° controllata, a contatto con le fecce fini, che restituiscono la piacevole complessità aromatico-gustativa, caratteristica saliente del vino.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** il colore è giallo dorato, con riflessi ramati. Al naso è ampio, complesso, fruttato con evidenti note agrumate e sfumature speziate. Al gusto è denso, avvolgente, dotato di piacevole freschezza, lungo nel palato. Finale pulito, con bella mineralità, dai ritorni agrumati.

**ABBINAMENTO:** vino versatile di buona struttura, si accompagna con piatti di pesce saporiti, e si abbina anche con piatti di terra, quali risotti, o piatti vegetariani e carni bianche. Molto gradevole servito come aperitivo.

**CONTENUTO ALCOLICO:** 12.5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 °C

**Formati disponibili:** Lt. 0,75

**IL COMMENTO DELL'ENOLOGO:** La raccolta notturna consente di ottenere uve con maggior attitudine nel custodire i precursori aromatici e tiolici nelle fasi iniziali di lavorazione.

[www.fattoriagiuseppesavini.com](http://www.fattoriagiuseppesavini.com)