



Ramoro 2017

Cantina: Cantina Orsogna

Denominazione: Pinot Grigio Terre di Chieti IGT

Tipologia: Rosato

Regione: Abruzzo

Vitigni: 85% Pinot Grigio, 15% Altri Vitigni Autorizzati

Certificati: Biologico, Biodinamico, Vegan

Denominazione: Pinot Grigio Terre di Chieti IGT

Annata: 2017

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 4 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Freschi, Pesce

Invecchiamento: fino al 2021

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Vigneti di Pinot Grigio per l'85% più altre varietà autorizzate di media età allevati a guyot a circa 450/500 metri sul livello del mare, costituiscono il Ramoro di Cantina Orsogna, non molto comune in queste zone. I grappoli interi vengono inviati alla pressa pneumatica ed il mosto viene messo a fermentare con i propri lieviti indigeni ad una temperatura compresa tra i 12 e i 14°C in vasche di acciaio inox sulle proprie bucce per circa 30 giorni. L'affinamento del Ramoro avviene in vasche di acciaio sulle fecce fini e a seguire in bottiglia.

Note di degustazione

Di un bel colore ramato, limpido e abbastanza consistente, all'olfatto il Ramoro di Cantina Orsogna si presenta intenso, floreale, con sentori di frutta gialla, e una nota eterea. Al palato è fresco, intenso e sapido, caratteristiche che rendono il Ramoro perfetto in abbinamento con la tipica cucina di mare abruzzese, ma anche con il baccalà e primi piatti delicati e carni bianche.