Blancjat

PINOT GRIGIO RAMATO DOC DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE	DOC delle Venezie
VITIGNO	100% Pinot Grigio
AREA DI PRODUZIONE	Friuli-Venezia Giulia
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno composto da sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica.
RACCOLTA E VINIFICAZIONE	Selezione nel vigneto delle uve, raccolte a maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; lunga macerazione sulle bucce e fermentazione alcolica con lieviti indigeni; svinatura, poi maturazione di una parte del vino in barriques francesi con periodici batonnage; imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia. Non filtrato.
DATI ANALITICI	Alcol: 13,50 vol
NOTE DEGUSTATIVE	Colore ambrato. Al naso, intense note fruttate, speziate e profumi di vaniglia. Al palato si presenta strutturato, piacevolmente equilibrato, con decisa sapidità. Elegante con un lungo finale.
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo, si abbina bene agli antipasti di pesce affumicato, ai risotti, al sushi e alle tartare di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOTTIGLIA	GL71	*VETRO*
TAPPO	FOR51	*SUGHERO*
CAPSULA	C/ALU90	*ALLUMINIO*

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunali 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it – www.blancjat.it

Blancjat

PINOT GRIGIO RAMATO DOC DELLE VENEZIE

APPELLATION	DOC delle Venezie
GRAPE VARIETY	100% Pinot Grigio
PRODUCTION AREA	Italy, Friuli-Venezia Giulia
SOIL COMPOSITION	Soil composed of alluvial sediments of calcareous-dolomitic origin.
HARVESTING AND VINIFICATION	Selection in the vineyards of the grapes, harvested when have reached optimum ripeness; destemming and soft crushing; long maceration on the skins and alcoholic fermentation with indigenous yeasts; racking, then maturation of part of the wine in French barriques with periodic batonnage; bottling after maturation and further ageing in the bottle. Unfiltered.
ANALYTICAL FACTS	Alcohol: 13,50 vol
TASTING NOTES	Amber colour. To the nose, intense fruity and spicy notes and scents of vanilla. On the palate, it is structured, pleasantly balanced, with a definite sapidity. Elegant with a lingering finish.
FOOD PAIRING	Ideal as an aperitif, it goes well with smoked fish starters, risotto, sushi and fish tartare.
SERVING TEMPERATURE	Serve at 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOTTIGLIA	GL71	*VETRO*
TAPPO	FOR51	*SUGHERO*
CAPSULA	C/ALU90	*ALLUMINIO*

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunali 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it – www.blancjat.it