

600campi



PINOT GRIGIO RAMATO DOC DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE	DOC delle Venezie
VITIGNO	100% Pinot Grigio certificato Vegan
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, emergono profumi di piccoli frutti rossi e intense note speziate e profumi di vaniglia. Al palato è elegante, fruttato e piacevolmente morbido, con decisa sapidità che persiste nel finale.
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo, si abbina bene a piatti vegani come hummus di ceci con crostini alle erbe, gnocchi con panna vegetale e salvia. Ottimo anche abbinato 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	FORS1	SUGHERO
CAPSULA	C/ALU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it - www.600campi.it

600campi



PINOT GRIGIO RAMATO DOC DELLE VENEZIE

APPELLATION	DOC delle Venezie
GRAPE VARIETY	100% Pinot Grigio Vegan certified
PRODUCTION AREA	Italy, Friuli-Venezia Giulia region
SOIL COMPOSITION	Soil composed of alluvial sediments of calcareous-dolomitic origin.
HARVESTING AND VINIFICATION	Selection in the vineyards of the grapes, harvested when they 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. The nose reveals aromas of small red fruits and intense spicy notes and scents of vanilla. The palate is elegant, fruity and pleasantly soft, with a clear savoury flavour in the lingering finish.
FOOD PAIRING	Ideal as an aperitif, it goes well with vegan dishes such as chickpea hummus with herb croutons, gnocchi with vegetable cream and sage. Excellent with smoked fish starters, risotto, sushi and fish tartare.
SERVING TEMPERATURE	Serve at 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FORS1	SUGHERO
CAPSULA	C/ALU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it - www.600campi.it