



LE LASE



SATRES

PINOT GRIGIO RAMATO

Zona di Produzione: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 mt s.l.m. Esposizione sud-est

Uvaggio: Pinot Grigio

Natura del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Impianto: 2,30 X 0,80 con 5450 ceppi/ha

Resa: 80 q/ha

Vinificazione: le uve sono raccolte al massimo stadio di maturazione e vengono diraspate. Il 50% viene macerato a freddo. L'altro 50% viene macerato in pressa per circa 12 ore; una volta pressato conclude la fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Durante tutto il periodo di affinamento le due partite di vino rimangono separate e su entrambe viene fatto il *battonage* una volta alla settimana. Dopo circa 6 mesi viene effettuato il taglio e l'imbottigliamento finale

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: ramato (buccia di cipolla)

Profumo: note floreali e di frutti tropicali, tipici del Pinot Grigio, esaltate dalla maggiore estrazione pellicolare

Gusto: avvolgente, fruttato con una piacevole freschezza ed un finale acido molto sapido

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 12°

Abbinamento gastronomico: si abbina perfettamente a crostacei, meglio se cotti a vapore in modo da accostare il loro gusto dolce con la grassezza del vino. Si esalta con paste asciutte e risotti di pesce in genere

Bottiglie prodotte: max 1.000 (0.750 lt.)

Denominazione: IGP Lazio Bianco



Production area: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 m above sea level - Full southeast exposure

Grape type: Pinot Gris

Soil: tending to clay

Training system: guyot

Plantation density: 2,30 X 0,80 - 5450 vines/hectare

Yield per hectare: 80 q/ha

Vinification: the grapes are harvested at maximum stage of maturation, and are destemmed. The 50% is cold macerated. The other 50% is macerated in a press for about 12 hours; when pressed, it ends the fermentation in stainless steel containers at a controlled temperature.

During the entire period of aging, the two batches of wine remain separate and, on both, the *battonage* is done once a week. After about 6 months the cut and the final bottling are made.

Ageing: in bottles for 3 months

Color: copper (onion skins)

Aroma: tropical fruits notes, typical of Pinot Gris, enhanced by greater skins extraction

Taste: enveloping, fruity with a pleasant freshness and a final acid very tasty

Analysis alcohol: 13,5% vol

Way of serving: serve at a temperature of 12° (54°F)

Matching dishes: perfect with seafood, preferably steamed, to bring their sweet taste with the fatness of wine. The wine is enhanced with pasta and risotto with fish

Quantity produced: max 1.000 (0.750 lt.)

Classification: IGP Lazio Bianco

Enologo/ enologist: Gianluca Mugnari

