



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% vol

**Temperatura di servizio:** 10-12°

**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 2.000 (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% vol

**Way of serving:** serve at a temperature of 10-12° (50-54°F)

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

**Quantity produced:** max 2.000 (0.750 lt.)

**Classification:** IGP Lazio Bianco

