

Colle Ara Pinot grigio "ramato" - Valdadige Terra dei Forti - D.O.C.

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

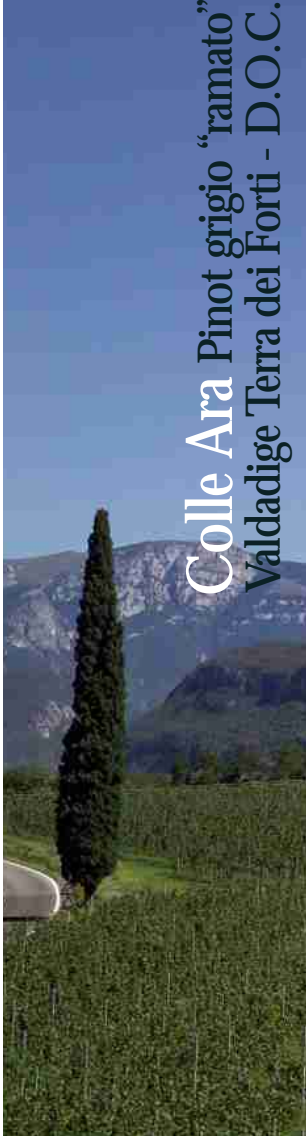


ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

VENE TO

Colle Ara Pinot grigio "ramato"
Valdadige Terra dei Forti - D.O.C.



Colle Ara Pinot grigio "ramato" - Valdadige Terra dei Forti - D.O.C.

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607



Antichi terrazzamenti sul più bel colle della valle perfettamente esposti al sole della sera, presidiati con sapienza dall'uomo. Le uve rosa del pinot grigio macerano a freddo assieme alla buccia donandone al vino la struttura e il ricordo ramato nel colore.

Profilo sensoriale: Color oro con sfumature ramate o buccia di cipolla bionda. Apre all'olfatto con note minerali e fruttate di melograno. In bocca è pieno e ricco, con sentori di frutta gialla matura. Struttura ed equilibrio, lungo e complesso.

Abbinamenti consigliati: Minestre sostanziose, risotti, primi piatti con sughi di pomodoro, di carni bianche o di pesce. Si accompagna bene alle carni bianche, ai pesci in frittura, al forno e in guazzetto di pomodoro. Piacevole anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 12 - 14 ° C.

Zona di produzione: Ai piedi del Parco nazionale della Lessinia, in Terra dei Forti.

Vitigno: Pinot Grigio 100%, delle migliori selezioni clonali.

Composizione del suolo: Antichi terrazzamenti sul conoide calcareo di Colle Ara.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Spalliera, con potature a Guyot bilaterale. Seguono interventi mirati sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti attuata secondo i moderni dettami della lotta integrata.

Vendemmia: Manuale, indicativamente da metà settembre.

Vinificazione: Pigiatura soffice e macerazione a freddo con le bucce per 3 giorni circa. Inizio di fermentazione e separazione del mosto fiore dopo la naturale separazione dalle bucce. Termine della fermentazione ed affinamento in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento a contatto dei propri lieviti e svolgimento parziale della fermentazione malolattica.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese "Sommelier" da 1000 g da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste orizzontalmente (12 per il mercato U.S.A.).

Here ancient terraces on the most beautiful hill of the valley are perfectly exposed to the late afternoon sun, and managed by man's knowledge. Pink grapes of pinot grigio are cold macerated with their skins, giving the wine its structure and a hint of copper in its colour.

Sensory profile: Golden in colour with copper flecks. On the nose it offers mineral and fruity notes with scents of pomegranate. In the mouth it is full and rich with traces of matured yellow fruit. A light and interesting tannic presence in the final phase.

Food pairings: Hearty soups, risotti, first courses with a tomato base, white meat and fish sauces.

Suitable with white meat, fried or baked fish, shellfish and fried vegetables. It is also a pleasant aperitif.

Service temperature: 12 - 14 °C.

Production zone: National Park of Lessinia (Verona)

Grape varieties: 100% Pinot Grigio from the best clonal selections.

Soil composition: Old terracing along the calcareous cone of the Colle Ara.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Double Guyot. Rigorous winter pruning and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual, around mid September.

Vinification: Soft pressing and cold maceration with the skins for three or more days. Fermentation and separation of the free run juice from the skins. Maturation in contact with its own yeasts in stainless steel tanks and partial malolactic fermentation.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese "Sommelier" (1000 g) of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned horizontally (12 for the market in the U.S.A.).

VENETO
Colle Ara Pinot grigio "ramato"
Valdadige Terra dei Forti - D.O.C.

