



# Pinot Grigio Ramato DOC 2022

## Conte Brandolini



Artikel Nr.	07113
Land	Italien
Herkunft	die sanften Hügel der letzten Ausläufer der Julischen Alpen
Rebsorte	Pinot Grigio (100%)
Qualitätsbezeich.	DOC Grave del Friuli
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10°C
Ausbau	Die Ernte findet in der ersten Septemberwoche statt. Die Trauben werden komplett entrappt und eingemaischt. 15 Stunden Maischekontakt bei 8 °C, anschließend sanfte Pressung. Alkoholische Gärung bei einer Temperatur von 17/18 °C über einen gesamten Zeitraum von zehn Tagen. Danach Reifung in Betontanksauf der Feinhefen mit wöchentlicher Batonnage.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Kupferfarben. Zarte Töne von Akazien- und Rosenblüten verzaubern im Duft. Fruchttöne von Melone, Banane, weißem Pfirsich und Golden Delicious mit Anklängen von Kräutern. Vollmundig, fast salzig, frisch, mit kräftigen Noten von Birne und Apfel. Gute Länge.
Über den Winzer	Das Weingut des Conte Brandolini, zwischen Conegliano und Pordenone gelegen, hat ihre Vorbilder in Frankreich und verfügt in den historischen Gebäuden über aktuellste önologische Technologie; neben Merlot sind auch alle gängigen Rebsorten des Friaul vertreten. Das Ziel, einen großen Rotwein zu machen, scheint mit dem Merlot erreicht zu sein: Drei Gläser im Gambero Rosso ist eine der höchsten Auszeichnungen, die zu bekommen ist. So hat sich die Anlage neuer Weingärten in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts, die mit der terroirverträglichen Rebsorte Merlot bestockt wurden, bezahlt gemacht, die Vision wurde zur Realität.