



MEREGALLI FRANCE

**PINOT GRIGIO RAMATO – FRIULI DOC
DOMAINE CONTE BRANDOLINI D'ADDA**



Le Pinot Grigio Ramato (« cuivré ») est un vin de tradition du Frioul qui se distingue par sa couleur cuivre lumineuse. Le nez évoque des fleurs de printemps. Une très belle réussite avec une vinification saine et respectueuse.

RÉGION : Frioul-Vénétie julienne

CÉPAGE : 100% Pinot Grigio

VIGNOBLE : Vistorta, un domaine de 200 hectares situé dans l'ouest du Frioul-Vénétie Julienne avec un sol argileux riche en chaux.

VINIFICATION : Vendanges la première semaine de septembre. Égrappage et macération à 8°C pendant 15 heures environ, puis pressurage doux. Fermentation alcoolique à une température de 17-18 °C pendant 10 jours. Élevage sur lies fines en cuves de ciment avec bâtonnage régulier.

ROBE : Pelure d'oignon, très claire et brillante.

NEZ : Nez délicat qui gagne en puissance avec l'ouverture, pêches de vigne soutenues en retrait par de belles notes florales.

BOUCHE : Attaque en bouche tendre et sapide, belle intensité sans tomber dans l'ostentation, longueur idéale.

ACCORD : Idéal avec de petits mollusques, des poissons frits, des fruits de mer, des risottos ainsi qu'avec des fromages frais et délicats.

