

Marjan Simčič

Cru Selection Ramato Pinot Grigio



Årgang:	2021
Produsent:	Marjan Simčič
Produktnavn:	Cru Selection Ramato Pinot Grigio
Land:	Slovenia
Region:	Brda
Appellasjon:	Brda
Syre:	5,1 g/l
Sukker:	1,8 g/l
Råmateriale:	Pinot Grigio 100%
Farge:	Kobberrosa
Duft:	Aroma av eksotiske parfymerte blomster, moden rød grapefrukt, og epler.
Smak:	Lettkrydret steinfrukt med røde epler, samt noe mineralitet og eik.
Jordsmonn:	Kalkholdig leire, leire, kalkstein
Vinmark:	Druene kommer fra vinmarken Ronc di Zegla (IT) som ligger 250 moh. Vinstokkene er 45 år gamle.
Vinifikasjon:	Håndhøstes og spontangjæres med skallkontakt i 4 dager i 2500L fat (conical shape). Det er lang tradisjon i Friuli med å gjære den «hvite» druen pinot grigio med skallene, da det ikke en helt hvit /grønn drue. Når skallet til pinot grigio modnes er det brunrosa i fargen mot rød kopper, derav betegnelsen at vinen er laget Ramato/kopper – som betyr skallkontakt med kopperfarge.
Lagring:	Vinen ligger 12 mnd på 2500 liter eikefat før 6 mnd. modning i flaske.
Lagringspotensial:	Opptil 10 år fra etikettens årgang
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	10-14 grader
Passer til:	Skalldyr, fisk og lett krydrede asiatiske retter

Skanlog nr: 9076265

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 6020424

Vinmonopolpris: 329,90

Vinmonopol nr: 14428801

Horecapris eks. mva: 272,42

