



Nome:	Graminè
Denominazione:	Pinot Grigio IGP Vigneti delle Dolomiti (Pinot Grigio Ramato)
Vitigno:	Pinot Grigio 100%
Sistema di coltura:	Pergola trentina.
Produzione:	80 hl. per ettaro
Luogo di produzione:	Vigneto "Al Graminè" (Loc. Longariva; Sacco di Rovereto)
Vinificazione:	Pigiatura soffice con diraspatura, macerazione sulle bucce a freddo, segue fermentazione a temperatura controllata.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Ramato (buccia di cipolla).
Profumo:	Floreale e fruttato, gradevole e caratteristico.
Sapore:	Fresco, delicato, armonioso, pieno, asciutto e minerale.
Tenuta all'invecchiamento:	1 - 2 anni.
Temperatura di servizio:	10° -12° C.
Da servire:	Con una grande varietà di piatti: antipasti, salmone, risotti vari e paste sfiziose, pesce, crostacei, carni bianche, lumache.