_IT

CASABACCICHETTO

PINOT GRIGIO RAMATO

Un cru del Piave, vinificato sulle bucce secondo la più antica tradizione: il Pinot Grigio nel suo colore più autentico.

Delle Venezie D.O.C. **Pinot Grigio**	**100% Pinot Grigio**	13% Vol



Ponte di Piave, via Ronche

Lotta integrata, senza utilizzo di prodotti sistemici
e concimi chimici. Cimatura minima. Defogliazione ragionata.

Macerazione sulle bucce per una notte in pressa chiusa,
a una temperatura di 7–8 °C.
Fermentazione alcolica in parte in barrique
e in parte in acciaio.

Veste ramata dai riflessi rosa antico. Al naso si apre
delicato, tra fiori di campo, piccoli frutti rossi e pesca,
con un tocco di agrumi. In bocca è morbido ed equilibrato,
fresco e sapido, con un finale lungo ed elegante.

Si sposa bene con risotti, baccalà, salumi delicati
e piatti di pesce saporiti. Ottimo anche con carni bianche,
sushi e cucina asiatica non troppo piccante.

Temperatura di servizio consigliata
10–12 °C

Azienda Agricola Casa Baccichetto s.s.
Via Salute 14, 31047 Ponte di Piave (TV) Italia

+39 333 39 00 737
phone/fax +39 0422 75 99 31

info@baccichetto.it
www.baccichetto.it