



## GRIGIORAMATO “Macerato”

orange

**LAND VAN HERKOMST :** Italië

**REGIO :** Veneto – Noordoost – Italië

**PRODUCENT :** Italo Cescon

**DRUIVENRAS :** 100 % Pinot Gris

**BIO :** ja, zonder toegevoegde sulfiet

**AROMA :** zeste van appelsien en mandarijn, bloedappelsien. Mooie evolutie in het glas.

**SMAAK :** fijne citrus aroma's, met in de afdronk hints van gedroogd fruit en peperkoek

**RIJPING :** deels in tonneaux en deels in amphora gedurende 8 maand + 12 maand flesrijping

**BEWAAR POTENTIEEL :** 3 tot 4 jaar

**SERVEER TEMP. :** 12° C

**WEETJE :** “Ramato” = Koperachtig

Geef deze “orange” wijn wat tijd om zich volledig te ontplooiën in het glas. Decanteren mag zeker en vast.

Pinot Gris druiven (met max 1.5 kg oogst per druivenstok!) worden ontrist en overgeheveld in terra cotta amphora. Met dank aan de Romeinen!

Hierin weken de druiven op hun schil en vindt er een spontane vergisting plaats. Het resultaat is een "orange wine" een oranje gekleurde wijn, die weliswaar enkel omwille van de kleur wat aan cognac doet denken.