



## RAMATO CONTE LUCIO



**Productor:** Azienda Agricola La Bellanotte

**Región:** Friuli

**Tipo:** Naranja

**Factor Funk:** Alto

**Producción anual (botellas):** 6,000

**Variedades:** 100% Pinot Grigio

**Viticultura:** El 100% de la fruta usada para el Pinot Grigio de Bellanotte proviene de la DOC Collio, de viñas cuya edad supera los 60 años. La viticultura es orgánica y las uvas se cosechan a mano.

**Altitud:** 50 metros

**Tipo de Suelo:** Suelos calcáreos con grava.

**Vinificación:** Después de desvarillar los racimos, el jugo se deja macerar con las pieles en tanques de acero durante tres días. Después de la fermentación, la mitad del vino madura en tanques de acero y la otra mitad pasa 4 meses en barricones de 500 litros, una tercera parte de ellos son nuevos, otra tercera parte tienen un año y la última dos años de edad. Posteriormente pasa un tiempo en botella.

**Notas de Degustación:** Ramato quiere decir cobrizo en italiano. Efectivamente, lo primero que notarás de este vino es su bello color anaranjado. Este es un vino increíblemente expresivo, en nariz y en boca, con notas protagónicas de duraznos, ciruelas, nueces tostadas y tierra. Este es un Pinot Grigio con bastante más tanino de lo usual, lo cual aporta un final largo con buen peso en boca.

**Maridaje:** Un gran maridaje tradicional con este vino es el Frico Friulano (como una tortilla española). Sin embargo, va bien con muchos platos, incluyendo: Prosciutto San Daniele o algún otro jamón curado, con almejas, con platillos picantes con mucho jengibre, o inclusive con aves rostizadas.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx  
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx