Italia, Friuli DOC | 2024

ILRAMATO PINOT GRIGIO

”Viinin ystävälle, joka haluaa enemmän Pinot Grigioltaan”



Tarina

Il Ramaton nimi on sanaleikki, jossa avaimena on nimen jako etiketissä kahdelle riville. Ramato tarkoittaa kuparia ja amato rakastettua. Il Ramato ei ole perinteinen oranssi viini vaan oma tyylinsä, joka yhdistää vanhan tavan käyttää kuorikontaktia viinin valmistuksessa ja nykyaikaiseen viiniin kuuluvan raikkauden. Tämän viinin Pinot Grigio –rypäleet tulevat Friulin alueelta ja niiden kuorissa on runsaasti väriä antavia antosyaaneja. Kypsistä rypäleistä poistetaan kannat ja niiden annetaan maseroitua matalassa lämpötilassa, jolloin viini saa upean värinsä. Viini kypsyy lopuksi tammisäiliöissä.

Tuottaja

Gino Scarbolo oppi viininviljelijäksi torpparina 1940-luvulla. Muutto Lauzaccoon 1950-luvulla itsenäiseksi viininviljelijäksi toi vastuun itsestä ja traktorin siunauksen. Samoja traktorin jälkiä seuraa Valter Scarbolo, jonka opinnot viinin viljelystä ja valmistamisesta nostivat perheen ponnistukset uudelle tasolle 1980-luvulla. Perheyrityksen seuraava sukupolvi on mukana energialla ja ymmärryksellä. Perhe kuvaa viinifilosofiaansa pyörillä, joiden pitää pyöriä eteenpäin joka päivä, kasvaa ja parantaa kulkuaan. Tyylitellyt puolapyörät koristavat myös viinien etikettejä. Maa on vain yhtä hyvä kuin käsi, joka sitä muokkaa. Perheen lempilapsi on Pinot Grigio -rypälelajike, joka ei ole valkoinen rypäle vaikka olemme tottuneet näkemään tämän rypäleen viinit lähes värittöminä. Kuorikontakti irrottaa rypäleestä väriä, makua ja suutuntumaa, se tekee kunniaa vanhalle tavalle tehdä viiniä. Perinne ei kuitenkaan ole pyhä konsepti, vaan kaikki pitää voida tehdä paremmin.”Ei riitä että teemme niin hyvää viiniä kuin osaamme – me haluamme tehdä jotain, mihin me uskomme”, sanoo Valter Scarbolo.

VÄRI Vaalean kuparin värinen

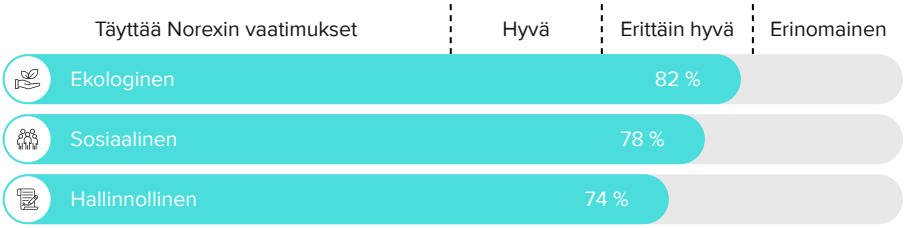
TUOKSU Tuoksussa tuntuvat ruusunmarjat, granaattiomena, omenahillo, aprikoosi, pehmeä nahka, yrtit ja kuivat lehdet

MAKU Kuiva, maukkaan hedelmäinen ja intensiivinen. Suussa vuorottelevat vaaleanpunainen greippi, punainen omena, mandariinin kuori, herukat ja aprikoosi. Loppu on pitkä, raikkaan hapokas ja mineraalinen

KÄYTTÖVINKIT Intensiivinen hedelmäisyys tekee siitä monipuolisen ruokaviinin. Se sopii erilaisille alkupaloille, ilmakuivatulle kinkulle ja runsasmakuisille leikkeleille, moniin kalaruokiin, vaalealle lihalle ja miedoille juustoille.

VIINITYYPPI	Valkoviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Pinot Grigio 100%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Scarbolo	**PULLON KOKO**	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	13,5%	**TUOTENUMERO**	258001
SOKERIPITOISUUS	0,3 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Scarbolo



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari