

2022 Rame Pinot Grigio dell Otrepo Pavese DOC MAGNUM

Cordero San Giorgio | Lombardei

Die Pinot Grigio Rame wurde in kleinen Einzelkisten gelesen, selektioniert und mittels des Ramato Verfahrens ausgebaut. Nach dem Abbeeren folgt eine kurze Mazeration in der Presse unter Inertgas, eine sanfte Pressung und eine Gärung bei niedriger Temperatur in temperaturkontrollierten Stahltanks. Daraus resultiert die Farbextraktion, die neben der klaren Kupferfarbe zu dezenten Bitterstoffen führt.

Speisebegleitung

Der Rame ist ein ausgezeichneter Aperitif und ein hervorragender Begleiter zu leichten Vorspeisen, rohem Fisch und leichten Käsesorten.



Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Birne, getrocknete Sommerblumen, Mandel
Geschmack	lebhaft Säure, ausgewogen, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

leichte Vorspeisen, Sommersalate, grüner Spargel

Produzent

Das Weingut Cordero San Giorgio im Oltrepò Pavese wird von den Kindern von Mario Cordero und damit den Nichten und Neffen Luca Currado Vietti aus Castiglione Falletto geführt. Das piemonteser Weingut Vietti gehört zu den großen Namen des Piemonts. Francesco, Lorenzo und Caterina Cordero sind im Familienweingut Vietti aufgewachsen und haben in Kellereien in Frankreich, den USA und Neuseeland weitere Erfahrungen gesammelt. Das Weingut verfügt über 22 Hektar Rebfläche, die sich auf 250 Meter Höhe über die Hügel von Santa Giuletta erstrecken. Angebaut werden die gebietstypischen Rebsorten Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot Nero, die unbestrittene Herrscher des Oltrepò. Auf den verbleibenden Hektar des Anwesens wurde beschlossen, den jahrhundertealten Eichenwald zu erhalten, der ebenso wertvoll wie unverzichtbar für das Wohlergehen des Bodens und des Ökosystems ist.

Gründungsjahr	2019
Rebfläche	22 Hektar
Rebsortenspiegel	Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot

Nero Tenuta San Giorgio, 1 | 27046 Santa Giuletta