


# PIZZO DI GALLO

## PINOT GRIGIO RAMATO BIO
TERRE SICILIANE I.G.P.

Una delle gioie della vita è assecondare l'impulso: è così che nacque l'idea, rivelatasi poi un successo, di sperimentare il pinot grigio sulle nostre colline. Quella che chiamiamo "ramato" è una nostra originale versione, che prevede una fase di macerazione delle uve a bassa temperatura e a contatto con le bucce. Il risultato è un vino intenso e aromatico, caratterizzato da spiccate note di frutta esotica e di petali di rosa.

One of life's great joys is to indulge in impulse: that is exactly how the idea of experimenting with pinot grigio on our hillside came to fruition. "Ramato", as it is commonly called, is a wine subject to a phase of maceration of the grapes at low temperatures and in contact with their skins. The result is an intense and boldly aromatic wine, characterized by distinct notes of exotic fruit and rose petals.

### ZONA VITIVINICOLA / VITICULTURAL AREA
Poggioreale.

### VIGNETI / VINEYARDS
Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Poggioreale e territori limitrofi.
Southwestern Sicily, Tenuta di Poggioreale and bordering territories.

### SUOLO / SOIL
Terreni misti calcareo sabbiosi di giaciutura collinare ricchi di fossili con piccole porzioni di gesso.
Fossil-rich hillside with mixed soils of limestone and sandstone alternating with small pockets of chalk.

### ALTITUDINE / ALTITUDE
Da 450 a 500 m s.l.m.
From 450 to 500 m a.s.l.

### ESPOSIZIONE / EXPOSURE
Nord – Est.
North-East.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM
Spalliera con potatura a guyot lasciando 5-7 gemme per tralcio.
Spalliera with guyot pruning leaving 5-7 buds per shoot.

### DENSITÀ PER CEPPI PER HA / DENSITY
3205 piante per ha. Sesto di impianto 2.60m x 1.20m.
3205 plants per ha. Vineyard planting 2.6m x 1.2m.

### EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD
Prima decade di Agosto con raccolta manuale.
Hand harvested within the first half of August.

### VINIFICAZIONE / VINIFICATION
Successivamente alla diraspa pigiatura, il pigiato effettua una criomacerazione prefermentativa a 4°C per 12/24 ore, successivamente il pigiato viene trasferito in pressa dove avviene una spremitura soffice fino a 0,8 atm. Il mosto, dopo una decantazione statica a freddo, viene fermentato in vasche di acciaio inox a temperature tra 14 e 15°C.
Following destemming and crushing, the must is cryo-macerated at 4°C for 12/24 hours pre-fermentation, straight after the must is pressed softly (0.8 atm). The must, after a static cold decantation, is fermented in stainless steel tanks at controlled temperature of 14-15°C.

### AFFINAMENTO / AGING
Affinamento in vasche di cemento a temperatura controllata per 4 mesi e successivo imbottigliamento.
Aging in controlled temperature cement tanks for 4 months followed by bottling.

### DATI ANALITICI DEL VINO / ANALYTICAL DATA
Alcol 12,5% vol., acidità totale 6,5 g/l, pH 3,20.
12.5% Alc by Vol., 6.5 g/l total acidity, pH 3.20.

### NOTE ORGANOLETTICHE / TASTING NOTES
Intenso e aromatico, caratterizzato da note di frutta esotica e petali di rosa. Gusto fresco, intenso, con un finale leggermente sapido.
Intense and aromatic, characterized by notes of tropical fruits and rose petals. Fresh, intense palate with a slightly savory finish.

### ABBINAMENTI / PAIRING
Ideale compagno di aperitivi, ottimo in abbinamento con pesce crudo e risotti.
Ideal companion for aperitivo, but also great with fish crudo and risotto's.