

# Vinaioli

## Pinot Grigio Ramato Oltrepò Pavese DOC



**Geen wit**, uiteraard geen rood, maar ook **niet echt rosé** - internationaal wordt de kleur van deze Pinot Grigio met "**Blush**" aangeduid. **Ramato** is de Italiaanse term voor "**verroest**", rame betekent koper. (Door een fotografische verkleuring is de foto hiernaast niet helemaal representatief, onze excuses).

De **lichte zalmkleur** is een **afdruk van de grijs-roze gevlekte Pinot Grigio druiven**, een kleur die bij deze specifieke cloon ook doordringt tot in het **vruchtvlees** van de druif. Dat vruchtvlees geeft op zich al wat **kleur aan de most**, geholpen door een **korte koude maceratie**.

Het resultaat mag **niet alleen gezien maar ook geproefd** worden, in de neus en de mond hebben we heel veel **intensiteit**, witte bloemen, wat acacia, gele perziken en pruimen. **Delicaat**, vol en intens, evenwichtig en aangenaam krachtig voor dit type wijn.

Echte **terrasjeswijn**. Maar ook hel hele jaar door, bij hapjes met vis (sushi?), zeker bij een **slaatje met wat fruit** erin (type caesar), ook mango en andere **exotische vruchten**, avocado, wit vlees en risotto.. En bij de **afhaalchinees** ...

Alcohol 12,5 vol%. Drinktemperatuur 10-12 °C.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)