

RAMIÈ



La Rivà
AZIENDA AGRICOLA

Raro, difficile ma indimenticabile. Il Ramie è frutto della determinazione: è fatto con vitigni che crescono tra i 678 e i 858 m s.l.m. sui terrazzamenti dai caratteristici muri a secco nel comune di Pomaretto. Il diradamento dei grappoli è rigorosamente selettivo, la raccolta manuale, e il trasporto a spalla in cassetta.

Un colore molto intenso, quasi impenetrabile. Il profumo è estremamente vinoso, rustico con sentori d'altura, susina e mandorla amara. Il sapore piacevolmente tannico, richiama i frutti di bosco, con una freschezza spiccata che lascia presagire una lunga evoluzione. Sposa bene i piatti tipici delle valli pinerolesi come la mustardela o le cajettes, ideale con primi saporiti e costine alla griglia.

VITIGNO	Avanà 45%, Averengo 20%, Becuet 15% e Chatus 20%
DENOMINAZIONE	Pinerolese DOC Ramie
TIPO DI TERRENO	Terreno roccioso residuale frutto della degradazione dello Gneiss autoctono. Terrazzamenti con muretti a secco.
ALTITUDINE	678, 790, 858 m s.l.m.
FORMA D'ALLEVAMENTO	Variante della forma ad Alberello, localmente chiamata "Vinho bāso".
METODI DI DIFESA	Lotta antiparassitaria integrata a base di rame e zolfo.
PERIODO DI VENDEMMIA	Seconda decade di ottobre. Raccolta manuale, grappoli riposti in cassetta.
VINIFICAZIONE	Una volta in cantina l'uva viene pigiata, diraspata e fatta fermentare in tini di acciaio inox. Segue una follatura periodica ogni 8/12 ore. La macerazione è lunga, si protrae per una decina di giorni a temperatura non superiore ai 26-28° C. La seguente fermentazione malolattica contribuisce a migliorare e ad ammorbidire organoletticamente il vino.
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio inox, 6 mesi in bottiglia
CONTENUTO ALCOLICO	13,5% Vol.





RAMIÈ



La Rivà
AZIENDA AGRICOLA

Rare, difficult but unforgettable. Ramie is the result of determination: it is made with grape varieties which grow and ripen between 678 to 858 m a.s.l. on terraces with characteristic dry stone walls in the town of Pomaretto. Cluster thinning is strictly selective, harvesting is manual, and transport is on shoulder in crates.

APPEARANCE: Deep ruby red, almost impenetrable. **AROMA:** Extremely vinous, rustic with high ground aromas, plum and bitter almond. **TASTE:** Berries, pleasantly tannic, with a remarkable freshness that portends a long evolution. **MATCHING:** It matches with typical dishes of the Pinerolo valleys such as mustardela (blood sausage) or cajettes (bread "gnocchi"), ideal with tasty first dishes and grilled pork capocollo, ribs.

GRAPE VARIETY	Avanà 45%, Averengo 20%, Becuet 15% and Chatus 20%
APPELLATION	Pinerolese DOC Ramie
SOIL TYPE	Residual rocky soil resulting from the degradation of native Gneiss, terraces with dry stone walls.
ALTITUDE	678, 790, 858 m a.s.l.
VINE TRAINING	Alberello training variant, locally known as "Vinho bāso".
PEST CONTROL	Integrated pest management based on copper and sulfur.
HARVESTING PERIOD	Second decade of October. The harvest is manual, the grapes are placed in crates.
WINEMAKING	Once in the cellar, the grapes are pressed, destemmed and fermented in stainless steel vats. Periodic fulling follows every 8/12 hours. Maceration is long, it lasts for about ten days at a temperature not exceeding 26-28° C. Subsequent malolactic fermentation contributes to organoleptically improve and soften the wine.
AGING	In stainless steel for 3 months, followed by 6 months in bottle.
ALCOHOL BY VOLUME	13% Vol.

