

Un bicchiere di ramato Agiato

L'Agiato di **Cantina d'Isera** è ottenuto da selezionate uve di Pinot grigio-Ruländer. E' vinificato con un breve periodo di macerazione sulla buccia sino all'alzata del cappello di vinaccia e poi viene effettuata la pressatura soffice e la fermentazione in bianco. Tale metodo conferisce al prodotto il tipico colore ramato. Il profumo è fruttato e il gusto secco. L'Agiato, per la sua struttura, si accompagna con pietanze a base di pesce o crostacei, a minestre asciutte con salse sostenute, ai lesi di pollame e a omelette e frittate in genere. Info www.cantinaisera.it.

