

Pinot Grigio Veneto I.G.T.

REBSORTE	Pinot grigio
PRODUKTIONSZONE	Venetien
MITTL. HÖHE DER WEINBERGE	Meeresspiegelniveau
BODEN	Ton fluviolen und lagunaren Ursprungs
ERZIEHUNGSSYSTEM	Sylvoz
PFLANZDICHTHE	1800–3000 Stöcke pro Hektar
LESEZEITPUNKT	Mitte September
ALKOHOLGEHALT	12,0 Vol.- %
TRINKTEMPERATUR	10–12 °C
EMPFOHLENES GLAS	Mittelgroße Tulpen Form (nach oben verjüngt)
ALTERUNGSPOTENZIAL	2–3 Jahre
FLASCHEN PRO KISTE	6
FLASCHENFORMAT	75 cl

VINIFZIERUNG

Gemäß der klassischen Methode der Weißweibereitung werden die Trauben gleich nach ihrer Ankunft in der Kellerei sanft gepresst, dann wird der Most auf 10°C gekühlt und durch Absetzenlassen natürlich geklärt. Durch Zusatz ausgewählter Reinzuchthefen in Gang gesetzt, erfolgt die Gärung bei 16–18 °C.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Ein trockener Weiß Wein mit zart strohgelber Tönung. Äußerst finessenreiches Duft- und Geschmacksbild von ausgewogener Eleganz, mit einer feinfruchtigen, aromatischen Struktur.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Exzellent als Aperitif und vorzüglich auch zu raffinierten Fischgerichten.

Pinot Grigio

