



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Rebsorten: 100% Pinot Grigio

Anbaugebiet: Venetien.

Alkohol: 12,00 % vol

Zucker: g/l 5

Gesamtsäure: g/l 5,6

IM WEINBERG

Bodentyp: Alluvialboden mit durchlässigen Tonen und Kiesschichten.

Pflanzendichte: 4.000 Pflanzen / ha

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 130 dz / ha

Erziehungssystem: Spalier.

IM KELLER

Vinifikation: traditionelle Weißweinbereitung mit ausgewählten Hefen und sorgfältiger Temperaturkontrolle. Reifung inahltanks.

AM TISCH

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

In der Nase: intensiv und fruchtig mit Noten von Gelbem Apfel, einem exotischen Hauch, Honig, weißem Pfeffer und Orangenblüte.

Am Gaumen: typisch, voll und fruchtig, frisch und schmeichelnd.

Speiseempfehlungen: hervorragend als Aperitif, zu Pizza (Margherita, Marinara oder Romana), weißem Fleisch, ethnischen oder gewürzten Gerichten, Krustentieren und Frischkäse, auch Ziegenkäse.

SERVIERTEMPERATUR

6-8°C

EMPFOHLENES GLAS

BREITES TULPENGLAS