



## PINOT GRIGIO VENEZIA

Denominazione di Origine Controllata

**WEINTYP:** Stiller Weißwein

**REBSORTE:** Pinot Grigio 100%

**ANBAUGEBIET:** Pramaggiore, eigene Weinberge

**LAGE:** 25-40 m ü. d. M.

**ART DES TERROIRS:** Mittlere Dichte, tonhaltig

**REBERZIEHUNG:** Guyot

**STOCKDICHTHE:** 3.800 Rebstöcke pro Hektar

**TRAUBENERTRAG:** 11.000 kg pro Hektar

**VINIFIKATION:** Weißweinbereitung der Trauben durch sanftes Pressen. Der Most bleibt nicht auf den Schalen, da er sonst ihre charakteristische Bernsteinfarbe annehmen würde. Der nach sanftem Pressen erhaltene Most wird in Edelstahltanks gefüllt, in denen er bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C auf sorgfältig ausgewählten Hefen weitere 10 Tage vergoren wird. Die Reifung erfolgt einige Monate lang auf dem Geläger in Edelstahltanks, bis der Wein in Flaschen abgefüllt wird. Es folgt eine zweimonatige Ruhezeit in der Flasche.

**CHARAKTERISIERUNG:** Glänzend strohgelbe Farbe. In der Nase präsentiert er sich mit einem intensiven und reinen Duft: Neben den klassischen Noten nach Birnen und Golden Delicious besticht er durch elegante blumige und zitrusfruchtige Noten. Vollmundiger, kräftiger und sehr ausgewogener Geschmack, gepaart mit einer frischen und eleganten Mineralität.

**GENUSSEMPFEHLUNG:** Er passt gut zu mit Kräutern zubereiteten Speisen, Vorspeisen, Fisch und Käse.

**ALKOHOLGEHALT:** 13.0% Vol.

**TRINKTEMPERATUR:** 10-12 °C

**LAGERUNG:** 2/3 Jahre

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6

**FORMAT (CL):** 75