

Pinot Grigio IGT Marca Trevigiana



Produktbeschreibung

Wein, erzeugt durch Gärung von Pinot Grigio-Trauben



Anbaugebiet: Sinistra Piave
Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.
Bodenstruktur: kiesig,
Rebsorte: Pinot Grigio.
Erziehungsform: Sylvoz.
Weinlese: Anfang September

Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese,
- Einweichen des Weines für ein paar Stunden bei niedriger Temperatur;
- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statische Deckantierung;
- alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen;
- Filtern des Weines und Alterung in Edelstahl tanks;
- Abfüllung;
- der Wein ruht für einige Monate in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Farbe: strohgelb

Aroma: fruchtig mit zarten Noten von unreifen Pfirsich, Apfel und einem Hauch von Holunderblüten.

Bouquet: duftiger und lebhafter Wein. Gut Nachgeschmack.

Servieren: servieren bei 10°C

Serviervorschlag: super mit lichten und köstlichen Gerichten, Suppen, Eier. Perfekt mit Fischgerichten.