

## Pinot Grigio IGT Marca Trevigiana



### Produktbeschreibung

Wein, erzeugt durch Gärung von Pinot Grigio-Trauben



0,750 lt 1,000 lt

**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

**Serviovorschlag:** super mit leichten und köstlichen Gerichten, Suppen, Eier. Perfekt mit Fischgerichten.