

Pinot Grigio

Collio

Denominazione di Origine Controllata



Appellation

DOC Collio

Rebsorten

100% Pinot Grigio

Anbaugebiet

Italien, Friaul-Julisch Venetien

Böden

"Ponca"-Boden, Mergel mit Lehm

Weinlese und Ausbau

Lese der Trauben von Hand; Abbeeren und sanftes Quetschen; Gärung bei 16-18°C in Edelstahltanks; Flaschenabfüllung nach 6-monatiger Reifung auf der Feinhefe.

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 13,50 % Vol.

Verkostungshinweise

Hellgelbe bis strohgelbe Farbe.

In der Nase blumiges Bouquet von Kräutern, zarte Aprikosen- und Birnennoten und reife Früchte.

Am Gaumen cremig-eleganter und trockener Geschmack mit sanftem, knackigem Abgang.

Genussempfehlung

Perfekt zu Vorspeisen, Krustentieren, Fischgerichten, rohem Fisch, Sushi, Pasta und Risotto mit Pilzen, weißem Fleisch.

Trinktemperatur

Bei 10-12°C genießen