

Orange

Pinot Grigio "orange label"

Friuli Venezia Giulia

Denominazione di Origine Controllata



Appellation

DOC Friuli Venezia Giulia

Rebsorten

100% Pinot Grigio

Anbaugebiet

Italien, Friaul-Julisch Venetien

Böden

Kiesiger Boden, Sandsteinmergel, sandiger Schwemmlandboden

Weinlese und Ausbau

Weinlese bei optimaler Reife der Trauben; Abbeeren und sanftes Quetschen; teilweise Mazeration auf den Schalen, alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen; Abstich, dann Reifung eines Teils in französischen Barriques, mit periodischer Batonnage; Flaschenabfüllung nach Reifung und weitere Verfeinerung in Flaschen. Ungefiltert.

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 12,50 % Vol.

Verkostungshinweise

Gelbe-orange Farbe mit faszinierenden Kupfertönen. In der Nase ein delikates Bouquet, das an fruchtige Düfte, Zitrusnoten und Anklänge von Vanille und Tertiäraromen erinnert. Am Gaumen mittelkräftiger, eleganter Körper, der sich durch eine angenehme Frische und eine gute Würze auszeichnet.

Genussempfehlung

Er passt gut zu weißem Fleisch mit Soße und BBQ sowie zu gebratener Ente oder Truthahn. Ausgezeichnet mit mittelreifem Käse.

Trinktemperatur

Bei 12-15°C genießen