

Pinot Grigio

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; Gärung bei 18°C in Edelstahltanks; Flaschenabfüllung nach 6-monatiger Reifung auf der Feinhefe.

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 12,50 % Vol.

Verkostungshinweise

Helle strohgelbe Farbe.

In der Nase Zitrusduft mit zarten Aromen von Aprikosen und Akazienhonig.

Am Gaumen leichte, trockene und elegante mineralische Noten, mit Granny-Smith-Apfel-Aromen und einem knackigen Abgang.

Genussempfehlung

Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Pasta nach italienischer Art und Risotto mit Gemüse, Muscheln und Meeresfrüchten.

Trinkentemperatur

Bei 9-12°C genießen