

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

# Pinot Grigio Delle Venezie

## Anbaugebiet

Val d'Adige, nordöstlich des Gardasees.

## Boden

Böden glazialen und alluvialen Ursprungs.

## Rebsorten

Pinot Grigio.

## Alkoholgehalt

12,5% Vol.

## Farbe

Strohgelb.

## Bouquet

Intensiv, delikat und fein. Seine Düfte erinnern an gelbe Früchte, Blumen und balsamische Pflanzen.

## Geschmack

Trocken, intensiv und harmonisch. Der Pinot Grigio ist ein frischer und mine ralischer Wein mit guter Persistenz.

## Weinlese

Ende August, mit mechanischer Lese der Trauben.

## Weinherstellung

Weißweinbereitung, kurze Maischegärung auf den Schalen, dann Trennung vom Most. Gärung bei kontrollierter Temperatur.

## Ausbau

Etwa 4 Monate in Edelstahlbehältern.

## Weinlagerung

An einem trockenen Ort mit wenig Licht aufbewahren.

## Serviervorschläge

Ein jung zu trinkender Wein, der bei 8-10°C serviert werden sollte.

