

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

# Pinot Grigio Delle Venezie

**Anbaugebiet**

Östlicher Teil des Gardasees.

**Boden**

Böden glazialen und alluvialen Ursprungs.

**Rebsorten**

Pinot Grigio.

**Alkoholgehalt**

12,5% Vol.

**Farbe**

Strohgelb.

**Bouquet**

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

**Geschmack**

Trocken, intensiv, harmonisch. Ein frischer, mineralischer 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.

**Serviertorschläge**

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

