



C A S E T T O



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Anbaugebiet: Val d'Adige, nordöstlich des Gardasees.

Boden: Böden glazialen und alluvialen Ursprungs.

Rebsorten: 100% Pinot Grigio.

Alkoholgehalt: 12,5°.

Farbe: strohgelb.

Bouquet: intensiv, delikat und fein. Seine Düfte erinnern an gelbe Früchte, Blumen und balsamische Pflanzen.

Geschmack: trocken, intensiv, harmonisch. Der Pinot Grigio ist ein frischer und 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.

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

SOCIETÀ AGRICOLA CASETTO di Aldo Brancher & C. s.r.l.

Via Monte Noal e Pigno, 8

Cisano di Bardolino, Verona

+390456229130 - info@agricolacasetto.it

www.agricolacasetto.it