

## PINOT GRIGIO

**Traube Pinot grigio von unseren Reben der Salionze sued-oestlich am Gardasee, wo das freundliche Klima eine perfekte Reifung gewaehrleistet. Nach kurzer Makulation und Ruhezeit wird der Wein entsprechend in Edelstahlfaessern erfrischt und reifen lassen ( 'sur lie' ) um seine Frische zu konservieren.**



### Bezeichnung

Pinot Grigio delle Venezie I.G.T.

### Weinreben

Pinot Grigio

### Technik und Produktion

Handgelesene Trauben, Die Gaerung erfolgt nach kurzer Makulation ( einmanschen ) mit niedriger Temperatur um das frische Aroma zu erhalten. Bis zur Flaschenabfuellung gaert der Wein in Edelstahlfaessern.

### Organische Eigenschaften

Strohglebe Farbe mit Kupferfarbenen Schimmer, frisches fruchtiges Aroma nach Haselnuessen und Birne. Dieses anhaltende fruchtige Aroma bleibt im Geschmack und bildet einen wuerzlichen Abgang. Trockener ausgeglichener Geschmack mit einem leichten bitteren gefaelligen Abgang.

**Alkoholgehalt** 12,5 %

### Verkoestigung und Service

Er passt optimal als Aperetiv zum Ersten Gang mit leichten Gerichten, er wird frisch und als junger Wein mit 10 – 12°C serviert.

