



Pinot Grigio

Rebsorte: 100 % Pinot Grigio

Appellation: Friaul

Bezeichnung: DOC

Bodenart: Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Lesezeitraum: Mitte September

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden schonend entrappt und gepresst, anschließend kalt dekantiert. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

Reifung:

Die Reifung und Lagerung erfolgen in Edelstahltanks, wobei der Wein je nach Jahrgang etwa vier Monate auf der Feinhefe lagert. Der abgefüllte Wein reift mindestens einen Monat in klimatisierten Kellern.

Sensorische Noten:

Farbe: Strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

Bouquet: Das fruchtige Aroma erinnert an Apfel, Aprikose und Rosinen mit floralen Akaziennoten.

Geschmack: Die angenehme Säure hinterlässt einen sauberen Geschmack mit einem leicht bitteren Abgang.

Passt hervorragend zu: Aperitif. Passt gut zu Vorspeisen, insbesondere zu frischem und streichfähigem Käse, aber auch zu Schinken, Fisch und weißem Fleisch.

Serviertemperatur: 8–10 °C