SOLIGO
DAL 1957

Linie Grosse Formate

MAGNUM Pinot Grigio

DOC delle Venezie

Die Boden- und Klimabedingungen ermöglichen es dem Pinot Grigio, alle seine typischen Komponenten wie Säure und ein breites, fruchtig-aromatisches Bouquet optimal zu entwickeln. Glänzend strohgelb, delikat und frisch am Gaumen, mit guter Ausgewogenheit.

Artikelnummer	TVPG3	Rebsorte	100% Pinot Grigio
Alkoholgehalt	12% vol.	Gesamtsäure	5 g/l
Serviertemp.	8-10°C		

Weinberge	Einzelne Weinberge in der Provinz von Treviso.
Vinifikation	Die Trauben werden zur Vollreife geerntet, um die phenolische Komponente bestmöglich zu entfalten. Generell findet die Ernte in der zweiten Augusthälfte statt
Beschreibung	Die Trauben werden zart gepresst um die Weißweinherstellung zu optimieren. Eine langsame Gärung beginnt dann in Stahltanks mit ausgewählten Hefen.
Farbe	Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Schattierungen.
Geruch	Noten von Weißdorn, Ginster und Margeriten gefolgt von Birne, Apfel und Susine.
Geschmack	Fein und frisch mit einer guten Ausgewogenheit.
Empfehlung	Ideal am Tisch mit Meeresfrüchtesalat, ersten Gerichten auf Fischbase und Suppen. Interessante Kombination mit Kochfisch und Soufflé.
Größen	0.75L, 1L, 1.5L.

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS