

## Linie Stille Weine

# 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, delikater und frisch am Gaumen, mit guter Ausgewogenheit.

**Artikelnummer** TPVSI **Rebsorte** 100% Pinot grigio

**Alkoholgehalt** 12% vol. **Gesamtsäure** 5,0 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 Augushälfte 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.

