



Pinot Grigio

Der erste und beliebteste friaulische Weißwein!

Der Rebstock kommt in der Region so häufig vor, dass er schon vor 100 Jahren „Tokai Gris“ getauft wurde. Im Friaul macht die Rebsorte sogar ein Viertel der Weinfläche aus und im gesamten Nordosten Italiens ist sie stark verbreitet.

Der friaulische Pinot Grigio ist überaus aromatisch und elegant.

Rebsorten

Pinot Grigio

Weinberg

Alter der Reben: 10 Jahre

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar (Durchschnitt): 4.500

Erziehungsform: Doppelter Pendelbogen

Ertrag (Durchschnitt): 80 Doppelzentner/ha

Weinlese: Anfang September

Weinbereitung & reifung

Die Trauben werden sanft gepresst, der Most von der Maische getrennt und anschließend für die nächste Herstellungsphase bereitgestellt. Die Gärung erfolgt bei Temperaturen zwischen 16 und 18 °C. Bis zum Frühling nach der Lese reift der Wein auf seinen Hefen und wird anschließend abgefüllt.

Die sinne

Strohgelb, mit charakteristischen Nuancen von Zwiebelschale.

Komplexe Aromen und fruchtiges Bouquet mit Duft nach reifen Früchten, Birnen, Bananen und feiner Hefe.

Weich, strukturiert, seidig und perfekt ausgewogen im Geschmack.

Im Abgang nachhaltig und wunderbar aromatisch.

Passt zu

Hervorragend zu Vorspeisen mit Fisch.

Ausgezeichnete Ergänzung zu dampfgegartem Krustentieren und ihren zarten Aromen.

Ideal zu überbackenen Jakobsmuscheln und anderen Weichtieren.

Serviertemperatur: 10°C

Alkoholgehalt (% vol) 12,5%

Gesamtsäure (g/l) 5,50