

Pinot Grigio Rosé Veneto I.G.T.

REBSORTE	Pinot grigio
PRODUKTIONSZONE	Venetien
MITTL. HÖHE DER WEINBERGE	Meeresspiegelniveau
BODEN	Ton fluvialen und lagunaren Ursprungs
ERZIEHUNGSSYSTEM	Sylvoz
PFLANZDICHTHE	1800–3000 Stöcke pro Hektar
LESEZEITPUNKT	Mitte September
ALKOHOLGEHALT	12,0 Vol.- %
TRINKTEMPERATUR	10–12 °C
EMPFOHLENES GLAS	Mittelgroße Tulpe (nach oben verjüngt)
ALTERUNGSPOTENZIAL	2–3 Jahre
FLASCHEN PRO KISTE	6
FLASCHENFORMAT	75 cl

VINIFZIERUNG

Gemäß der klassischen Methode der Weißweibereitung werden die Trauben gleich nach ihrer Ankunft in der Kellerei sanft gepresst, dann wird der Most auf 10°C gekühlt und durch Absetzenlassen natürlich geklärt. Durch Zusatz ausgewählter Reinzuchthefen in Gang gesetzt, erfolgt die Gärung bei 16–18 °C.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Ein trockener Weißer mit zart strohgelber Tönung. Äußerst finessenreiches Duft- und Geschmacksbild von ungewöhnlicher Persistenz und ausgewogener Eleganz, mit einer feinfruchtigen, aromatischen Ader.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Exzellent als Aperitif und vorzüglich auch zu raffinierten Fischgerichten.

Pinot Grigio Rosé

