

Pinot Grigio

delle Venezie DOC



Alkohol: 12.5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Hügelgebiet östlich vom Gardasee.

Weintrauben: Pinot Grigio (100%). Anbau nach traditioneller Spalier- oder Dachlaubenart.

Boden: Boden glaziale und alluviale Ursprungs.

Weinbereitungssystem: Maischegärung mit einem geringen Kontakt mit den Traubenschalen und Kernen und unter einer kontrollierten Temperatur von 15-16°C in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: Trockner Weisswein, blumig.

Farbe: Zartes Strohgelb.

Duft: Das feine Bouquet duftet nach Birne und Apfel sowie einem Hauch Blütenwiese.

Geschmack: Trocken, intensiv und harmonisch mit einer angenehm milden Säure.

Trinktemperatur: 8-10°C.

Lagerung: In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

Serviovorschlag: Passt gut zu Antipasti oder zu leichten Fischgerichten.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO ₂	Freies SO ₂	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.70 g/l	0.20 g/l	96 g/l	28 g/l	22.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM