



LE ANFORE®

Pinot Grigio



KLASSIFIZIERUNG

Provincia di Pavia IGT



PRODUKTIONSGBIET

Provinz von Pavia,
Lombardei (Norditalien)



REBSORTE

Pinot Grigio Trauben



ALKOHOLGEHALT

12% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

1000 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Der Wein wird aus frischen Mosten gewonnen, die bei einer Temperatur von 0° bis zur natürlichen zweiten Gärung unversehrt bleiben. Die zweite Gärung erfolgt bei 16° C., um besser die Charakterzüge der ursprünglichen Trauben zu erhalten und um dem Wein seine Lebhaftigkeit und seinen frischen, fruchtigen Charakter zu verleihen.

FARBE

Helles Goldgelb mit lebhaften Grüntönen.

BOUQUET

Angenehm intensiv mit frischen fruchtigen, aromatischen und überraschend intensiven Noten.

GESCHMACK

Leichte, liebliche und lebhafte Frische, schlägt die angenehmen aromatischen und fruchtigen Noten wieder vor, die von der Nase verspürt wurden.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte kühl bei einer Temperatur zwischen 8° und 10° C. serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der geringe Alkoholgehalt und der angenehm aromatische Charakter machen ihn zu einem ausgezeichneten Aperitif und besonders geeignet zu leichten Imbissen oder delikaten Gerichten, wie Vorspeisen, leichte erste Hauptspeisen, Salaten, Fisch und weißem Fleisch.