



Pinot Grigio



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

100% Pinot grigio



ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 375 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden behutsam gekeltert und einer schonenden Pressung unterzogen. Die mit Reinzuchthefen eingeleitete Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen um 18° - 20 °C, so dass im Wein die sortentypische Fruchtigkeit und die vorzüglichsten organoleptischen Charakteristiken bewahrt bleiben.

FARBE

Helles, glanzklares Strohgelb.

BOUQUET

Jugendlich frisch, mit Nuancen von Akazienblüten und zarten Gewürzanklängen.

GESCHMACK

Vollmundig, angenehm, ausgezeichnete Balance, nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12 °C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu mageren Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch und zu allen Gemüsegerichten.