



Pinot Grigio delle Venezie IGT

Casa Vinicola Sartori

Artikel Nr.	08095
Land	Italien
Herkunft	Ausgewählte Weinberge des Euganeischen, Trientinischen und Julischen Venetien
Rebsorte	Pinot Grigio (100 %)
Qualitätsbezeich.	IGT
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Handlese der vollreifen und gesunden Trauben im September. Sanftes Pressen mit kurzer Mazeration der Maische und Angären für 5-6 Tage, danach Auspressen und Endgärung bei kontrollierter Temperatur. Lagerung im Edelstahltank bis zur Füllung im frühen Frühjahr.
Boden	Kiesiger Schwemmlandboden
Füllmenge	1,00 l
Beschreibung	Strohgelbe Farbe mit Goldreflexen, intensives, fruchtiges Bouquet. Frischer und eleganter Geschmack.
Empfehlung	Fisch und allen leichten Gerichten
Über den Winzer	Aus dem Allerlei der Weine rund um den Gardasee stechen die Weine von Sartori besonders hervor. "Die Region Verona ist von der Natur mit idealen Bedingungen für große Weine beschenkt worden. Ihre Böden bestehen aus Ton und Kalk. Gerade letzterer ist es, der Weinen - egal wie kräftig und dicht sie sind - eine unvergleichliche Finesse und Eleganz beschert."