

# PINOT GRIGIO

## TRENTINO DOC



### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Herkunftsgebiet** im Tal oder in den Hügeln bis zu 350 m ü. d. M., in gut durchlüfteten Lagen und ohne Feuchtigkeitsstau, um die Fäulnis der Trauben zu vermeiden. Hauptsächlich Schwemmlandböden, vorwiegend mit Skelett, mit hohem Kalkanteil, der dem Wein Frische und Eleganz verleiht.

**Verwendete Rebsorte** 100% Pinot Grigio.

**Erziehungssystem** Trentiner Pergola in älteren Weinbergen und Guyot in jüngeren Weinbergen.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Sorgfältige und rechtzeitige Ausdünnungen gewährleisten Traubenerträge pro Flächeneinheit innerhalb der Grenzen, die von den Produktionsbestimmungen vorgesehen sind. Die Lese findet Anfang September statt. Es werden nur reife und gesunde Trauben ausgewählt. Für den raschen Transport in den Weinkeller werden kleine Behälter verwendet.

**Vinifikation** Die Trauben, die unbeschädigt in den Weinkeller kommen, werden sofort gerebelt und gequetscht. Es folgt eine sanfte Pressung, bei der versucht wird, den Kontakt mit der Luft weitestgehend zu reduzieren. Die alkoholische Gärung dauert rund 7 Tage und wird bei kontrollierter Temperatur zwischen 16 °C und 18 °C durchgeführt. Am Ende der Gärung wird der Wein abgekühlt und von den groben Hefen getrennt.

**Reifung** Der Wein wird rund 5 Monate in Stahltanks bei einer Temperatur von rund 10 °C gereift, davon ein Teil auf feinen Hefen, die regelmäßiges aufgeschüttelt werden.

### SENSORIK

**Farbe** Schwaches Strohgelb.

**Geruch** Von außergewöhnlicher Feinheit, Eleganz und Komplexität, mit interessanten Fruchtakzenten (Apfel, Pfirsich, reife Früchte).

**Geschmack** Tiefgründig und persistent am Gaumen. Besonders geschmeidiger und angenehmer Wein.

# PINOT GRIGIO

## TRENTINO DOC

---

### ANALYSEDATEN (Je nach Jahrgang:)

**Alkoholgehalt** 12,5% vol.

**Zucker** Von 2 bis 4 g/l.

**Gesamtsäure** Von 5,30 bis 6,20 g/l.

**pH-Wert** 3,30.

**Enthält Sulfite.**

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Erste Gänge, trockene Suppen, würzige Saucen
- Eiergerichte
- Hauptspeisen mit kleinen Meeresfisch
- Aperitiv

### SERVIERTEMPERATUR

8-10 °C. Gleich nach dem Entkorken trinken. Es ist empfehlenswert, den Wein innerhalb von 2 Jahren ab der Weinlese zu konsumieren.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht und Wärmequellen aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

### LAGERFÄHIGKEIT

2 Jahre.

### PALETTIERUNG

**Format** 0,75 l (1,21 kg)

**Art** Bordeauxflasche

**Karton** 6 Flaschen • Gewicht 7,4 kg

**Kartonmaße** Länge 24 cm • Höhe 30 cm • Breite 15,5 cm

**Palettierung** 110 Kartons • Gewicht 834 kg • Höhe 167 cm