

# PINOT GRIGIO

## TRENTINO DOC



### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verwendete Rebsorte** Pinot Grigio.

**Herkunftsgebiet** Der Pinot Grigio bevorzugt Weinberge im Tal oder in hügeligen Lagen bis zu 350 m ü.d.M., in gut belüfteten Gebieten und ohne Feuchtigkeitsstau. Bevorzugt werden überwiegend alluviale Böden mit hohem Skelett- und gutem Kalkanteil, der dem Wein Frische und Eleganz verleiht.

**Erziehungssystem** In der Regel die traditionelle Trentiner Pergola, aber auch Guyot für eine bessere Belüftung der Trauben.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Die sorgfältige Pflege im Weinberg mit eventuellen rechtzeitigen Ausdünnungen gewährleistet Erträge innerhalb der Grenzen des Produktionsprotokolls. Die Ernte beginnt in der Regel Mitte August in mehreren Durchgängen, wobei jeweils die reifen und gesunden Trauben ausgewählt werden. Es wird großer Wert darauf gelegt, intakte Trauben in die Kellerei zu bringen.

**Vinifikation** Üblicherweise werden die Trauben sofort von den Stielen getrennt und gepresst. Es folgt eine sanfte Pressung und die Klärung des Mostes, um die alkoholische Gärung mit dem richtigen Klarheitsgrad einzuleiten. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein von den gröbsten Hefen getrennt.

**Reifung** Die Reifung erfolgt normalerweise in Edelstahltanks. Wenn sie auf den Feinhefen erfolgt, werden diese regelmäßig durch Battonage in Schwebelage gehalten.

### SENSORIK

**Farbe** Blasses Strohgelb.

**Geruch** Von außergewöhnlicher Feinheit, Eleganz und Komplexität, mit interessanten fruchtigen Noten (Birne, Pfirsich, reifes Obst im Allgemeinen).

**Geschmack** Von guter Struktur und langer Persistenz im Mund, ist dieser Wein auch besonders weich und angenehm.

### ANALYSEDATEN (Je nach Jahrgang:)

**Alkoholgehalt** ca. 12,5% vol.

**Zucker** Trocken

**Gesamtsäure** ca. 5,60 g/l

**Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.**



# PINOT GRIGIO

## TRENTINO DOC

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Warme und kalte Vorspeisen.
- Eierspeisen.
- Kleiner Meeresfisch.

### SERVIERTEMPERATUR

Servieren bei 12-14 °C.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

Die Flasche horizontal an einem kühlen Ort zwischen 10 und 16 °C und vor Licht geschützt lagern.

### LAGERFÄHIGKEIT

Wein, der sofort konsumiert werden sollte, möglichst innerhalb von zwei Jahren nach dem Erntejahr.

### PFLICHTANGABEN

Um Anweisungen zur Mülltrennung, Nährwertdeklaration und Zutatenliste einzusehen, führe folgende Schritte mit dem Mobiltelefon durch: (1) scanne den QR-Code; (2) öffne die Web-App; (3) scanne den Strichcode des gewünschten Formats.



0,75 l



8 025966 000255