

PINOT GRIGIO MACERATO

Rebsorte: Pinot Grigio

Typologie: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Reberziehung: Spaliererziehung

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Ertrag pro Rebstock: 1-1,2 Kg

Weinlese: Manuell im September

Weinherstellung: Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden entrappt und die so erhaltene Maische beginnt im Kaltzustand die 36-stündige Maischestandzeit vor der Gärung. Anschließend wird die Maische sanft gepresst und durch statische Sedimentation dekantiert. Der Most wird danach bei kontrollierten Temperaturen in Stahl vergoren. Nach der alkoholischen Gärung reift der Wein im Stahltank mit regelmäßiger und wiederholter Bâttonage bis zur Abfüllung.

Alkoholgehalt: 13% vol

Aussehen und Farbe: Farbe und allgemeine Optik: Während seiner Aufbewahrung prägen den Wein deutliche kupferfarbene Reflexe, die für Zwiebschalen typisch sind.

Aroma: Er weist eine ausgeprägte aromatische Finesse auf und präsentiert sich mit fruchtigen Noten reifer Aprikose und Himbeer- und Kirscharomen. Darüber hinaus offenbart sich ein würziger Duft von weißem Pfeffer und Geräuchertem.

Geschmack: Am Gaumen weich und überzeugend, ausgewogene Harmonie zwischen einem schönen Körper und einem angenehmen, leicht säuerlichen Aroma, das dem Genuss Frische verleiht. Ausgeglichen in jedem Bestandteil, optimaler Abgang und Eleganz.

Kombination: Besonders vielseitiger Wein bei Tisch, idealer Begleiter zu Fleisch und würzigem Fisch, wie Thunfisch. Gut passend auch zu ersten Gängen mit Fisch und schmackhaften Suppen mit Hülsenfrüchten. Schließlich perfekt zu gereiften Wurstwaren.

Servierhinweis: Bei 12-14 °C in großen Kelchen mit schmalem Mundrand.

Verkostung bei: Mario Biondi - This is what you are

