

Pinot Grigio

Klassifizierung:
Trentino DOC

Rebsorte:
Pinot Grigio 100%

Anbaugebiet:
Die Reben werden auf den Hügeln in westlicher Lage in der Gemeinde Avio angebaut.

Weinlese:
In der letzten Augustdekade liefern unsere Genossenschaftsmitglieder diese delikaten Trauben an, die in den frühen Morgenstunden handgelesen werden.

Weinbereitung:
Die ausgewählten Trauben werden gequetscht und anschließend gepresst, wodurch die Vorlaufmoste entstehen, die dann zur Weinbereitung weitergeleitet werden. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C. Bei der Lagerung hingegen verbleibt der Most solange in Kontakt mit seinen Hefen, bis der Wein dann in die Flasche gefüllt werden kann.

Organoleptische Eigenschaften:
Wein mit strohgelber Farbe und leichten Grünreflexen, der ein delikates und blumiges Bouquet mit Noten von weißen Blüten und reifer Birne aufweist. Der Geschmack ist elegant, frisch und eindrucksvoll.

Speiseempfehlungen:
Er passt zu delikaten Vorspeisen, gedünstem Gemüse, zu Risotto, hellen Fleischsorten und auch zu gewürztem Fleisch.

Serviertemperatur:
10° C

Flasche und Inhalt:
Borgognotta tradition 0,75-Liter-Flasche

Verpackung:
Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

