



PINOT GRIGIO Collio DOC

TRAUBEN

Pinot Grigio

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Ausrichtung: Süd, Südost, Ost, West

Boden: Das Terrain setzt sich aus den verwitterten Mergel- und Sandsteinschichten zusammen, die im Unterboden der DOC Collio-Zone vorhanden sind. Es ist tendenziell tonhaltig in den höher gelegenen Bereichen und von feinerer Zusammensetzung in den auslaufenden Teilen der Hügel.

Mikroklima: Milde Temperaturen im regenreichen Frühjahr, heiße und trockene Sommer.

Reberziehung: Guyot und Sylvoz

Weinstock-Dichte: 4000-7000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 10-45 Jahre

VINIFIKATION

Gärung: Die Trauben werden sofort gepresst, eine Maischestandzeit wird vermieden. Die Gärung, die von Reinzuchthefen eingeleitet wird, erfolgt -temperaturkontrolliert -ausschließlich in Edelstahl über einen Zeitraum von 10 Tagen.

Ausbau: Nach der Gärung erfolgt eine lange Ruhephase auf dem Feintrub, den ganzen Winter lang, gefolgt von der Flaschenabfüllung im Frühjahr.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe, manchmal mit Kupferreflexen. An der Nase ist er knackig, intensiv und komplex mit Noten von reifer Birne und Feldblumen, die zu einer leichten Brotkrusten-Schlussnote führen. Am Gaumen ist er fein, saftig, harmonisch und rein mit einer guten aromatischen Länge.

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Antipasti mit Fisch, Schalen- und Weichtieren, erste Gerichte auf der Basis von eihaltiger Pasta, weißes Fleisch und frittiertes Fisch.

REIFEPOTENZIAL

Kann einige Jahre in der Flasche reifen.

