



## PINOT GRIGIO Isonzo del Friuli DOC

### TRAUBEN

Pinot Grigio

### EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Terrain: ebenes Gelände, Boden mit mäßiger tonhaltiger Zusammensetzung auf einem stark ausgeprägten Bodenskelett.

Mikroklima: milde Winter und heiße Sommer. Auf den nördlich ausgerichteten Hängen der Region gelegen, die Alpen schützen die Zone vor den kalten, aus dem Norden stammenden Winden.

Reberziehung: Guyot und doppelter Pendelbogen

Weinstock-Dichte: 3000-6000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 10-30 Jahre

### VINIFIKATION

Gärung: Die Trauben werden sofort gepresst, eine Maischestandzeit wird vermieden. Die Gärung, die von Reinzuchthefen eingeleitet wird, erfolgt temperaturkontrolliert in Inox-Edelstahlbehältern.

Ausbau: Der Wein ruht in Inox-Edelstahlbehältern bis zum nachfolgenden Frühling, wenn die Flaschenabfüllung erfolgt.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Von strohgelber Farbe mit leicht kupferfarbenen Reflexen. Knackiges Aroma, charakteristisch und intensiv, mit delikatem Duft von weißen Blumen und vom Geißblatt, die sich weiterentwickeln in fruchtige Noten von reifer Birne, um sich abzurunden in einer deutlich erkennbaren Note von Brotkruste und Hefe. Feiner Geschmack, angenehm frisch und harmonisch, mit guter Struktur und Saftigkeit. Trocken, aber liebenswürdig, angenehm bitter, doch voll und rund, mit einer sehr gewinnenden aromatischen Länge.

### SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

### WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Frittiertes Gemüse, Fisch im Ofen zubereitet, Pasta mit Gemüse, Parmesan.

### REIFEPOTENZIAL

Ausgezeichnet als junger Wein zu genießen, der Wein kann aber auch noch einige Jahre in der Flasche reifen.

