

PINOT GRIGIO

Trauben: Pinot Grigio



Seit mehr als 50 Jahren wächst unser Pinot Grigio in tonhaltigen, klimatisch günstigen Lagen, nahe dem Meer und der Berge. Dieser Weißwein zeichnet sich durch eine große Aromenvielfalt aus, die vom Duft nach exotischen Früchten bis zu zarten Gewürznoten reicht und ein angenehmes Mundgefühl durch Fülle und langem Nachhall am Gaumen hervorruft.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Pinot Grigio delle Venezie DOC.

TRAUBENSORTE: 100 % Pinot Grigio.

ANBAUGEBIET: es liegt im Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave. "Le Ronche" ist der Name der Gegend, in der sich diese Weinberge befinden. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mildes Klima, mit mittlerer bis geringe Niederschlagsmenge und sommerlichen Temperaturen, die ein exzellentes Reifen der Trauben begünstigen.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 1986-2009.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Anfang September, wenn die Trauben ihre volle Reife und einen ausreichenden Säuregrad erreicht haben.

WEINBEREITUNG: Abbeeren und Pressen, weiches Pressen, kaltes Dekantieren des Mostes und Gärung in Betontank bei kontrollierter Temperatur. Danach reift der Wein einige Monate lang dort auf seiner eigenen Hefe, die durch ein häufiges Mischen vom Boden gelöst wird, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: strohgelbe Färbung mit kupfernen Farbnuancen; feiner und fruchtiger Duft; sehr zart und vollmundig im Geschmack, erinnert an Nüsse und geröstete Mandeln.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C.

EMPFEHLUNG: ein optimaler Begleiter zu auserlesenen Vorspeisen, Fischgerichten und Eiern.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreife, die auch bis zu 7 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 3 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 12,5-14% vol. (abhängig vom Jahrgang).

VERFÜGBARE GRÖSSE: 375 ml; 750 ml.

750 ml FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 82x300.

GEWICHT VON 750 ml FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

750 ml FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND 750 ml FLASCHEN PRO PALETTE: 6 x 19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS (750 ml Flaschen) mm (L x B x H): 246x175x305.