

Porta Leone



Pinot Grigio DOC Venezia



Produktbeschreibung

Wein, erzeugt durch Gärung von Pinot Grigio-Trauben



0,750 lt

Anbaugebiet: Sinistra Piave

Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.

Bodenstruktur: kiesig,

Rebsorte: Pinot Grigio.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: Anfang September

Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese,
- Einweichen des Weines für ein paar Stunden bei niedriger Temperatur;
- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statische Deckantierung;
- alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen;
- Filtern des Weines und Alterung in Edelstahl tanks;
- Abfüllung;
- der Wein ruht für einige Monate in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Farbe: strohgelb

Aroma: fruchtig mit zarten Noten von unreifen Pfirsich, Apfel und einem Hauch von Holunderblüten.

Bouquet: duftiger und lebhafter Wein. Gut Nachgeschmack.

Servieren: servieren bei 10°C

Serviervorschlag: super mit lichten und köstlichen Gerichten, Suppen, Eier. Perfekt mit Fischgerichten.