

Pinot Grigio – Casali Roncali

KLASSIFIZIERUNG:

D.O.C.

ANBAUGEBIET:

Friuli Colli Orientali

ERZEUGER/ABFÜLLER:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

MADE IN ITALY

REBSORTE:

Pinot Grigio

WEINTRAUBE:

Klein, sehr kompakt, mit typischer Farbe

AUSTRIEB:

April

BLÜTEZEIT:

Erste Hälfte im Monat Juni

REIFUNG:

Zweite Hälfte im Monat September

WEINHERSTELLUNG/GÄRUNG:

In Weiss, mit weicher Abpressung, kontrollierte Gärführung mit einer Temperatur zwischen 19 - 21° C, verweilen auf der Hefe für fünf Monate.

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

CHARAKTER:

Der Geschmack der Frucht und des getoasteten Brotes verschmelzen in der Rundheit des Weines.

EMPFEHLUNG:

Vorspeisen, Fischsuppen und weißes Fleisch.

TRINKTEMPERATUR:

12° C

INHALT:

Flasche 0,75 lt.

LAGERPOTENTIAL:

2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: 12,50 %vol

Enthält Sulfite

