



Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

Pinot Grigio del Garda

Veneto
DOC | Weiss

Datenblatt

Produktionsgebiet: Lazise (VR)

Boden: Lehmboden

Rebsorte: 100% Pinot Grigio.

Erntezeit: Anfang September.

Sammeln: Manual / Mechanik

Vinifikation: Weiches Pressen von ganzen Trauben. Der Most wird statisch dekantiert. Die Gärung erfolgt bei 16°.

Reifung: Der Wein wird ca. 6 Monate in Stahlfässern gelagert. Anschließend wird er in Flaschen abgefüllt.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe: Gelb strohgelb

Geruchssinn: Intensive, sanfte Düfte mit floralen Noten.

Gaumen: Frisch und harmonisch ausesewogen

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Empfohlene Trinktemperatur: 12-14° C.

Eignet sich für Pilz-, Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichte

