

Pinot Grigio Torre dei Vescovi DOC trocken Cantine Vitevis-Colli Vicentini



ANBAUGEBIET

Italien/Venetien

PRODUZENT

Cantine Vitevis, Montecchio

Mit Cantina di Gambellara, Cantina Colli Vicentini und Cantina Valleogra vereinten sich im Jahr 2015 drei Traditionshäuser des Vicentino zu Cantine Vitevis. Die Synergien die sich aus dieser Vereinigung ergeben, erlauben es den drei Häusern sich auf ihre Kernkompetenzen zu konzentrieren und das Potential ihres Einzugsgebiets voll auszuschöpfen. Eingebettet in die herrliche Landschaft am Fuße der Colli Berici, nahe Vicenza, laufen alle Fäden in Montecchio Maggiore, dem Stammhaus der Cantina Colli Vicentini, zusammen. Cantina Vitevis brilliert mit eleganten Qualitätsweinen, die dem Naturell ihres Terroirs entsprechen

REBSORTE

100% Pinot Grigio

QUALITÄT

DOC

BODENART

Lehm- & kalkhaltiger Untergrund

VINIFIZIERUNG

Ausbau 6 Mo. auf der Feinhefe

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe:

Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen.

Duft:

Duft von frischen Äpfeln und Birnen, delikater aber dennoch komplexer mit florealen Bouquet.

Geschmack:

Kräftig im Trunk, vollmundig und rund im Abgang.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Duft von frischen Äpfeln und Birnen. Säure mittel bis leicht. Kräftig im Trunk, vollmundig und rund im Abgang.

Pinot Grigio wird auch Grauburgunder genannt. Die ersten sanften Hügel, die das Flachland von Vicenza begrenzen, haben die Agronomen der Cantina Colli Vicentini als Heimat für diesen Pinot Grigio auserkohren. Die hier vorherrschenden trockenen, lehm- und kalkhaltigen Mischböden sind das ideale Habitat für diese internationale Rebsorte.

WEINANALYSE

Alkohol 13,0 % vol.

R-Zucker 3,5 g/l

Säure 6,0 g/l

Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR

8-9 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Nudelgerichte und Risotto, Gemüseteller, gebratener Fisch und helles Fleisch.

AUSZEICHUNGEN

Nicht bekannt.