



VALDADIGE

DOC PINOT GRIGIO

ITALIANO VALDADIGE DOC PINOT GRIGIO

Provenienza: Comuni di Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdagnoli.

Profumo: Il profumo è di buona persistenza, elegante con tipiche note di fiori: camomilla, tiglio, acacia.

Gusto: Asciutto al palato e di buona sostanza, sapido, minerale con un finale di bocca che richiama la pera.

Vinificazione: In bianco previa decantazione statica a freddo e fermentazione termocontrollata a 18°C in acciaio, affinamento sulle lisi per 60 giorni.

Abbinamenti: Versatile a tavola, è ottimo con antipasti, pesce, crostacei, minestre e carni bianche.

ENGLISH VALDADIGE DOC PINOT GRIGIO

Origin: Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

Color: Straw yellow with light green reflections.

Aroma: Persistent aroma, elegant with typical floral notes: chamomile, linden, acacia.

Flavor: Dry on the palette with good substance, zesty, mineral notes with a final aftertaste similar to pears.

Wine making: White wine process without cold decantation and heat controlled fermentation at 18°C in steel, ageing on the lees for 60 days.

Combinations: Versatile at the table, excellent with appetizers, fish, shellfish, soups and white meats.

DEUTSCH VALDADIGE PINOT GRIGIO, D.O.C.

Herkunft: Gemeinde von Brentino Belluno, Dolcè und Rivoli.

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Farbschimmer.

Bukett: Gute Beständigkeit, elegant mit bestimmenden Blumennoten: Kamille, Lindenblüten und Akazie.

Geschmack: Trocken am Gaumen und von guter Substanz, wohlschmeckend, mineralisch mit einem an Birne erinnernden Abgang.

Weinbereitung: In weiß nach statischer Kaltdekantierung und anschließender Fermentation in Inox bei kontrollierten 18°C. Schließlich Verfeinerung auf dem Hefesatz für 60 Tage.

Serviervorschlag: Der Wein gestaltet sich sehr vielfältig auf dem Tisch, hervorragend zu Vorspeisen, Fisch, Krustentieren, Suppen und weißem Fleisch.



Servire a 8 - 10°C
Serve at 8 - 10°C
Serviertemp. 8 - 10°C



0,75 l e



12,5% vol



Pinot Grigio 100%