

Produktionsgebiet

Die Weinberge erstrecken sich über ein großes Gebiet zwischen den Provinzen Udine und Pordenone, in den Grave del Friuli. Dieses Gebiet entstand durch die Überschwemmungen der Flüsse Meduna, Cellina und Tagliamento, die im Laufe der Jahrtausende enorme Mengen an kalk-dolomitischen Material ablagerten, das durch die Gewalt der Wassermassen aus dem Berg gerissen und entlang ihres Flusslaufs flussabwärts gezogen wurde.

Gemeinde San Vito al Tagliamento

Höhe 30m ü.d.M.

Böden

Das gesamte Gebiet besteht aus Schwemmlandböden mit großen steinigen Oberflächen, die den Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht vergrößern und so eine ausgeprägte Aromaentwicklung der Trauben sowie geschmackvolle und elegante Weine begünstigen.

Rebsorte Pinot Grigio

Weinberg Oberfläche 15Ha

Pflanzdichte 4000/Ha

Alter der Weinberge 15 Jahre

Anbausystem Freikordon

Lese Mechanische - Ende September/Anfang Oktober

Ertrag pro Hektar 130Zentner/Ha

Weinbereitung

Die Trauben werden geerntet, sofort auf eine Temperatur von etwa 10°C gekühlt und zu Weißwein verarbeitet. Nach sanftem Pressen und Gärung verbleibt der Pinot Grigio mindestens 7/8 Monate in Stahltanks, um die für die Rebsorte typischen Aromen zu bewahren und dem Wein eine brillante Farbe und einen vollen, aber feinen Geschmack zu verleihen. Anschließend führen wir die Kaltstabilisierung, Filtration, Abfüllung und Verpackung durch.

Verkostungsnotiz

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase treten Fruchtaromen wie Apfel und Birne hervor. Am Gaumen ist er frisch, knackig und anhaltend.

Analysedaten

Alkoholgehalt 13%

Zucker, g/l 6,00-6,50

Gesamtsäure, g/l 5,50-6,00

Begleitideen

Ideal als Aperitif, probieren Sie ihn mit reifem Käse, Birnen und Balsamico-Essig. Perfekt in Kombination mit Risottos und Pasta mit Gemüsesaucen. Für eine vegane Kombination servieren Sie ihn mit Falafel und Humus.

Empfohlenes Glas Tulpenglas

Serviertemperatur 6-8°C

Verfügbare Größen 75cl

Artikelcode BTGPGRFR

Karton 6 Flaschen

EAN Flasche 8055205250370

EAN Karton 8055205250417

Palette 80x120 80 Kartonen

Auszeichnungen

Gold - Sommeliers Choice Awards, Chicago - USA (2024)

Bronze - Decanter World Wine Awards - UK (2024)

Gold - Challenge Millesime BIO - FR (2024)

89 Punkte - Falstaff Friuli Venezia Giulia Trophy - AT (2023)

Bronze - Decanter World Wine Awards - UK (2023)

