

# COLLEZIONE APPONALE

## *Pinot Grigio Trentino Doc*

### Pinot Grigio Trentino Doc

#### IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verwendete Rebsorte:** Ausschließlich Pinot Grigio.

**Lage der Weingärten:** im Tal oder in den Hügeln bis zu 350 m ü. d. M., in gut durchlüfteten Lagen und ohne Feuchtigkeitsstau, um die Fäulnis der Trauben zu vermeiden.

Hauptsächlich Schwemmlandböden, vorwiegend mit Skelett, mit hohem Kalkanteil, der dem Wein Frische und Eleganz verleiht.

**Erziehungssystem:** Trentiner Pergola in älteren Weinbergen und Guyot in jüngeren Weinbergen.

**Lese:** Sorgfältige und rechtzeitige Ausdünnungen gewährleisten Traubenerträge pro Flächeneinheit innerhalb der Grenzen, die von den Produktionsbestimmungen vorgesehen sind. Die Lese findet Anfang September statt. Es werden nur reife und gesunde Trauben ausgewählt. Für den raschen Transport in den Weinkeller werden kleine Behälter verwendet.

#### IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

**Vinifikation:** Die Trauben, die unbeschädigt in den Weinkeller kommen, werden sofort gerebelt und gequetscht. Es folgt eine sanfte Pressung, bei der versucht wird, den Kontakt mit der Luft weitestgehend zu

reduzieren. Die alkoholische Gärung dauert rund 7 Tage und wird bei kontrollierter Temperatur zwischen 16 °C und 18 °C durchgeführt. Am Ende der Gärung wird der Wein abgekühlt und von den groben Hefen getrennt.

**Reifung:** Der Wein wird rund 5 Monate in Stahltanks bei einer Temperatur von rund 10 °C gereift, davon ein Teil auf feinen Hefen, die regelmäßiges aufgeschüttelt werden.

#### SENSORIK

**Farbe:** Schwaches Strohgelb.

**Geruch:** Von außergewöhnlicher Feinheit, Eleganz und Komplexität, mit interessanten Fruchtakzenten (Apfel, Pfirsich, reife Früchte).

**Geschmack:** Tiefgründig und persistent am Gaumen. Besonders geschmeidiger und angenehmer Wein.



750 ml  
12,5% vol

## ANALYSEDATEN

Je nach Jahrgang:

**Alkohol:** 12,5% Vol.

**Restzucker:** von 2 bis 4 g/l.

**Gesamtsäure:** von 5,30 bis 6,20 g/l.

**pH-Wert:** um 3,30

## SPEISENEMPFEHLUNG

Der Wein passt ausgezeichnet zu ersten Gängen mit trockenen Suppen und würzigen Saucen, Eiergerichten und Hauptspeisen mit kleinem Meeresfisch. Ausgezeichneter Aperitifwein.

## SERVIERTEMPERATUR

8-10 °C. Gleich nach dem Entkorken trinken. Es ist empfehlenswert, den Wein innerhalb von 2 Jahren ab der Weinlese zu verbrauchen.

### Pinot Grigio Trentino Doc

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75	Bordeaux- flasche	6	cm 24 x 30 x 15,5

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Kartons	Gewicht	Höhe
kg 1,21	kg 7,4	110	kg 834	cm 167



0,75 l