

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CLASSICO

PINOT GRIGIO

Pinot Grigio delle Venezie DOC

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name ergibt sich aus einer Rebsorte, angebaut mehr oder weniger seit Hundert Jahren in den Colli Berici, der Pinot Grigio.
ANBAUGEBIET	Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo.
BODENART	wenig strukturiertes Gebiet
REBSORTE	Pinot Grigio 100%
ANBAUWEISE	Guyot
ALTER DER REBEN	15 Jahre
ERNTENZEIT	Ende August
WEINBEREITUNG	Nach dem Pressen temperaturgesteuerte Gärung bei max. 16° C
ANALYSE	
VORH. ALKOHOL	12,5% Vol.
RESTZUCKER	4 g/l
SÄURE	6,0 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Blass gelb, feiner Duft nach Äpfeln und Aprikosen, im Geschmack trocken, ausgewogen und elegant

SERVIERTEMPERATUR	8-10°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal als Aperitiv, unterstützt vor allem Vorspeisen und helles Fleisch sowie, Fisch, Eierspeisen und Gemüse, schmückt jede Terrasse.
FLASCHENINHALTE	e 0,75 Ltr.

PREISE



“BRONZE MEDAL”,
New York World
Wine and Spirit