



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

PINOT GRIGIO
TRENTINO DOC

DURCHSCHNITTS- ANALYSEWERTE*

Alkohol
12,5 %

Restzucker
2,5 g/l

Säure
5 g/l

Extrakt
19,5 g/l

Genusstemperatur
4°

Alterung
3-4 Jahre



Rebsorte Pinot Grigio

Lage San Michele all'Adige und Faedo.
In traditioneller Trentiner Pergel und in Guyotanbauweise angebaut. Zwei sehr unterschiedliche Böden, die dem Wein gehobene Komplexität und Nuancenreichtum verleihen.

Ertrag pro Hektar 70 hl

Lese Handlese der besten Trauben nach Ertragsreduzierung im Sommer.

Ausbauart Die Trauben werden pneumatisch gepresst und temperaturkontrolliert in Edelstahl, mit ausgesuchten Hefen und häufiger Batonnage, vergoren. Veredelung auf der eigenen Hefe.

Eigenschaften Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Zarter, angenehm anhaltender Duft, der an Williamsbirnen erinnert. Trockener, voller und harmonischer Geschmack.

Speiseempfehlungen Passt er vorzüglich zu Fisch, aber auch zu hellem Fleisch, Geflügel und Käse.



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren