

# Blush”

## Pinot Grigio delle Venezie DOC



**Alkohol:** 12.5% vol.

**Anbaugebiet:** Veneto. Hügelgebiet am östlichen Ufer des Gardasees.

**Weintrauben:** Aus weissen “PINOT GRIGIO” Trauben (100%) hergestellt. Vinifiziert mit der natürlichen grauen Farbe (grau = grigio), in traditioneller Spalier- oder Dachlaubenerziehung.

**Boden:** Boden glaziale und alluviale Ursprungs.

**Weinbereitungssystem:** Die Maischegärung erfolgt mit für 5 Tage mit Schalenkontakt und wird in dieser Zeit mazeriert, d.h. die Farbe und Frucht aus der Beerenhaut und dem Fruchtfleisch wird während der Gärung ausgelöst, um die originale graue Farbe der Traube zu erhalten. Die Fermentierung erfolgt bei konstanter Temperatur (15-16°) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

**Beschreibung:** Frisch, fruchtig und angenehm trocken.

**Farbe:** Helles Rosè.

**Duft:** Das feine Bouquet duftet nach Birne und Apfel sowie einem Hauch Blütenwiese.

**Geschmack:** Harmonisch, frisch, fruchtig und angenehm trocken.

**Trinktemperatur:** Ideale Trinktemperatur: 8-10°C.

**Lagerung:** In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

**Serviervorschlag:** Ein idealer Sommerwein, der gut zu knackigen Salaten oder frischen Antipasti passt.

| Zucker   | Gesamtäure | Volatile Säure | Gesamt SO2 | Freies SO2 | Netto Trockenextrakt |
|----------|------------|----------------|------------|------------|----------------------|
| 8.00 g/l | 5.70 g/l   | 0.18 g/l       | 96 g/l     | 27 g/l     | 23.0 g/l             |

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)