

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 glazialem und alluvialem 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, trockenem 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

INFO@LENOTTI.COM