

# “Carlo Lenotti”

## Collezione Pinot Grigio delle Venezie DOC



**Alkohol:** 12.5% vol.

**Anbaugebiet: Region:** Veneto. Hügelgebiet östlich vom Gardasee.

**Weintrauben:** Selektion von Pinot Grigio-Trauben (100%). Züchtung nach traditioneller Spalier- oder Dachlaubenart.

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

**Weinbereitungssystem:** Das Maischen erfolgt mit unter kurzen Schalenkontakt. Gleich darauf wird der Most entfernt und die Gärung erfolgt unter ständiger Temperaturkontrolle (15-16°C.).

**Beschreibung:** Trockner Weisswein, blumig.

**Farbe:** Zartes Strohgelb.

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

**Geschmack:** Trocken, intensiv und harmonisch mit einer angenehm milden Säure.

**Trinktemperatur:** 8-10°C

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

**Serviovorschlag:** Passt gut zu Antipasti oder zu leichten Fischgerichten.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO <sub>2</sub>	Freies SO <sub>2</sub>	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.70 g/l	0.20 g/l	96 g/l	28 g/l	22.5 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)