



Pinot Grigio Doc delle Venezie



WEINBERG

Typ: weiß

Sorte: Pinot Grigio 100%

Anbaugebiet: Grave di Papadopoli Insel und Carboncine

Gemeinde: Cimadolmo und Roncade (Treviso) - Italien

Jahr der Anpflanzung: 2003 - 1991

Dichte der Anpflanzung: 5.000 - 2.500 Stock/ha

Ertrag pro Hektar: 9.000 kg/ha - 10.000 kg/ha

Ertrag pro Stock: 1,80 - 4,00 kg/Stock

Anlage: 2,50 x 0,80 – 3,30 x 1,25

Oberfläche: 2,00 ha – 7,00 ha

Erziehungssystem: Guyot- und Sylvozsystem

Geländearart: Tonboden (50-60%) in Carboncine -

Skelettboden in Grave di Papadopoli Insel

Weinlese: Erste Dekade September

Lese: maschinell

WEINBEREITUNG

Klärung: statisch, kalt

Gärbehälter: 100% in Stahlbehältern

Gärungstemperatur: 18/20 °C

Hefe: Reinzuchthefen

Gärdauer: 15 Tage

Apfelmilchsäuregärung: nein

Ausbau (Élevage): 6 Monate über Hefen

Abfüllung: Mai 2023

Veredlung in Flaschen: 30 Tage

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: DOC delle Venezie 2022

Alkoholgehalt: 13,00% Volumenprozent

Gesamtsäure: 5,20 gr/l

pH-Wert: 3.32

Gesamtschwefel: < 70 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 10/12 °C

Farbe: starkes strohgelb

Blume: saftig und elegant, die Blume erinnern sich an reife Früchte mit Pfirsich und Aprikose, an Südfrüchte mit Ananas und Mango. Anschließend kommen nach und nach florale Noten und eine feine Mineralität.

Geschmack: hochelegant, geschmeidig, salzig, üppig, reich strukturiert. Ausgefeiltes Frucht-Säure-Spiel. Am Gaumen gibt sich der Wein mit den gleichen Aromanuancen der Blume. Trockener und langer Nachhall.

In der Küche: Hochelegant zugleich aber mächtig, mit reifen weißen Früchten im Finale... dieser Wein wird die feinsten Gaumen überraschen.

Empfehlenswert zu leichten Molluske- und Krustentierenvorspeisen, zu ersten Gängen, besonders zu Risotto und Fischsuppe. Bemerkenswert mit Räucherschinken und Weichkäsen.

Tenuta Santomè

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantomè.com