



## 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 2025

**Veredlung in Flaschen:** 30 Tage

### TECHNISCHE DATEN

**Bezeichnung:** DOC delle Venezie 2024

**Alkoholgehalt:** 13,00% Volumenprozent

**Gesamtsäure:** 5,30 gr/l

**pH-Wert:** 3,32

**Gesamtschwefel:** 75 mg/l (maximal: 200 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@tenutasantome.com