



VILLA MEDICI

Pinot Grigio

DELLE VENEZIE DOC

Angenehm wie die Brise unseres Sees



PROFIL

Unser Pinot Grigio steht für das Aufeinandertreffen einer international berühmten Rebsorte und der besonderen Eigenschaften unserer Gegend. Insbesondere der hohe Mineralstoffgehalt sorgt dafür, dass dieser Wein die besten Eigenschaften des Anbaugebiets zum Ausdruck bringt.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD

Unser Pinot Grigio ist perfekt als Aperitif und insbesondere bei unseren Kunden aus dem Ausland beliebt. Da er nicht besonders aromatisch ist, passt er sich den verschiedensten Gerichten an. Insbesondere eignet er sich für ein elegantes Abendessen mit Fisch oder Meeresfrüchten.

WEINBAUGEBIET

Weingärten im Ort Sommacampagna (Verona) auf den letzten Absenkungen der östlichen moränischen Hügel im Becken Bacino Benacense.

BODEN

Kalkhaltig, lehmig, lokal felsig mit guter Exposition.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot

DICHTE DER ANLAGE

4.000-4.100 Pflanzen pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR

120 q/ha

WEINLESE

Ende August/September

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Ernte der Trauben in kleinen Behältern. Zerkleinern und Entstielen. Sanftes Pressen in der Presse mit Stickstoffanreicherung. Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 18 °C in Stahlfässern für ca. 20 Tage.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

 Heugelb mit grünlichen reflexen

 Besonders, blumig

 Weich, vollmundig



100% Pinot Grigio



Alkoholgehalt:
6° - 8° C



12,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY