



*Conte Brandolini*  
D'ADDA

---

---

## Pinot Grigio DOC

---

---

**Erzeuger:** Conte Brandolini

**Herkunft:** Friaul  
DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli  
Ortschaft Vistorta di Sacili

**Rebsorten:** 100% Pinot Grigio



**Ausbau/Reife:** Nach der Lese werden die Beeren von den Stielen getrennt. Der Saft und die Schalen werden einer kurzen Mazeration bei kontrollierter Temperatur unterzogen. Die sanfte Pressung erlaubt die Trennung von Most und Schalen. Danach erfolgt die Gärung inahltanks. Der so entstandene Wein verbleibt ungefähr sechs Monate zur Reifung in den Tanks, bevor er abgefüllt wird.

**Eigenschaften:** Goldgelb mit leichten Kupfertönen. Er entfaltet ein fruchtiges Bouquet mit Noten von Akazienblüten, Äpfeln und Ginster. Am Gaumen ist er fruchtig und elegant, vollmundig und gut strukturiert. Er hat ein anhaltendes Finish.

**ideal zu:** Aperitif, allen Fischgerichten, Risotto mit Kräutern, allen Vorspeisen und Käse