



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

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2007