



Pinot Grigio dell'Armentaressa IGT

Erzeuger: Weingut Rino Russolo

Herkunft: Friaul
Grave del Friuli
Gemeinde San Quirino
Weinberg Armentaressa

Rebsorten: 100% Pinot Grigio



Ausbau/Reife: Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei ca. 14-16°C nach sanfter Pressung. Reifung für ca. 5 bis 6 Monate im Stahltank, danach 3 weitere Monate Flaschenreife.

Eigenschaften: Leuchtendes Strohgelb.
Typische Duftnoten von Früchten mit hellem Fruchtfleisch, aber auch Akazienaromen erkennbar. Im Mund besticht er durch elegante Fruchtigkeit und eine gute Struktur mit einer perfekten Balance zwischen Säure und Aromatik sowie einem lang anhaltenden Geschmack.

ideal zu: leichten Vorspeisen (Frischkäse, roher Schinken), leichten Suppen, hellem Fleisch, Fischgerichten