

## Selezione Carlo Lenotti Pinot Grigio delle Venezie DOC 2022



### Wissenswertes

Die wohl aus dem Burgund stammende Traubensorte Pinot Grigio ist in Deutschland unter dem Namen Grauburgunder bekannt. Die Beeren des Pinot Grigio sind zwar leicht rötlich, werden aber trotzdem den weißen Rebsorten zugeordnet. Die Weintrauben haben zudem eine ausgeprägte Zapfenform. Deshalb hat sich der Name Pinot (dt. Pinienzapfen) aus dem Französischen auch in Italien etabliert.

### Anbaugebiet

Weinberg mit 5,5 ha am östlichen Gardasee 150 m ü.d.M.. <br>Erziehungsform: Dachlaubenart mit 5600 Pflanzen pro Hektar. <br>Ertrag 8000kg/ha.

### Traubensorte

Pinot Grigio 100%.

### Boden

Böden glazialen und alluvialen Ursprungs.

### Herstellverfahren

Selektion der Pinot Grigio Trauben. Weissweibereitung mit kurzer Mazeration mit den Festteilen und sofortige Mosttrennung. Reingärung unter ständiger Temperaturkontrolle von 15-16°C. Der Pinot Grigio Selezione lagert in thermoklimatisierten Inoxbehältern bis zur sterilen Kaltabfüllung.

### Farbe

Helles Strohgelb.

### Bukett

Ausgeprägt, vollmundig und elegant. Duftet nach Birne und Apfel. Und nach einer blühenden Wiese.

### Geschmack

Trocken, frisch und harmonisch. Schmeckt nach reifen Früchten mit einer angenehm milden Säure.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Weisswein kühl bei 10°-12° C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Pinot Grigio jung zu trinken.

### Serviervorschlag

Dieser Pinot Grigio DOC von Lenotti passt besonders gut zu leichten Fischgerichten. Aber auch ein Weisswein als Aperitif.

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 1050  
Flaschen: 40.000

Alkohol: 12,50% Volumen  
Verschluss: Nomacorc Green

Säure: 5,25 g/l  
Anbau: konventionell

Restzucker: 7,50 g/l  
EAN: 8000305001018