

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Unser Pinot Grigio delle Venezie kommt von hügeligen Weinbergen mit leichten Böden, gut ventilierten Anbauflächen und Temperaturschwankungen, die seine Duftnoten verstärken. Er zeichnet sich durch Aromen von weißen Blüten und Andeutungen von Birnen und tropischen Früchten aus, besitzt eine gute Struktur und angenehme Frische.

Farbe: Strohgelb. Bouquet: delikat, komplex, mit blumigen Noten und Anklängen von gelbe Früchten. Geschmack: trocken, frisch.

DER WEINBERG

Gelegen in Montecchio Maggiore, im Herzen der Hügellandschaft bei Vicenza.



REBSORTEN

100% Pinot Grigio



KATEGORIE

Trockener Weißwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

8-10 °C



ALKOHOLGEHALT

12,00% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese mit ausschließlich manueller Selektion. Sanftes Einmaischen der Trauben. Gärung ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 °C. Lagerung in Stahl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ausgezeichnet als Aperitif. Passender Begleiter zu Salaten, Gemüse Vorspeisen, Fischgerichten und weißem Fleisch. Serviertemperatur: 8-10 °C.

JAHRGANG 2020

Der Jahrgang 2020 ist ein hervorragender fuer Weissweine. Von einem milden und trockenen Winter profitierend, begann die Knospung wesentlich früher als in der Vorsaison.

Die Monate April und Mai waren wechselhaft und regnerisch, und die damit einhergehenden niedrigeren Temperaturen verlangsamten den Wuchs der Reben, welche im Juni im einwandfreien Zustand zur Blüte gelangten.

In den Sommermonaten herrschten stabile Temperaturen, ausreichend Wind und eine perfekte Wasserversorgung, die zur Ausbildung gesunder und ueppiger Reben fuehrte, ohne Faelle von Falschen Mehltaus oder anderen Krankheiten. Die erhaltenen Weißweine sind Dank des richtigen Säuregehalts und aromatischen Rahmens, der große Frische ausdrückt, sehr elegant und gut trinkbar.



TASTE WITH THE WINE MAKER

Sehen Sie sich das Video an
klicken Sie hier