

## Linea Classica Velante Pinot Grigio

*Bertani, Venezia Giulia IGT, Venetien*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Pinot Grigio
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, aromatisch, leicht
Alkohol:	12 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu gut gewürzten Vorspeisen und weißem Fleisch und Reisgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 50 01

### Charakteristika

Goldgelbe Farbe. Düfte von Golden Delicious, reifer Birne und Pfirsich. Am Gaumen gute Textur, schöne Balance zwischen Säure, Mineralität und Geschmeidigkeit; langer Abgang mit reifen Fruchtnoten.

### Klima/Terroir

Das Lesegut stammt aus Weinbergen mit trockenen, lehmigen und kalkhaltigen Böden. Das Klima ist mediterran geprägt, mit lauen Sommern und milden Wintern.

### Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

### Das Weingut

1857 gründeten die Brüder Giovan Battista und Gaetano Bertani das heute bedeutende Familienunternehmen mit demselben Enthusiasmus und dem avantgardistischen Denken, die die Kellerei noch heute prägen. Schon nach kurzer Zeit hat Bertani die Weinproduktion um Verona durch die Einführung neuer Rebsorten, hoher Pflanzendichte und neuer Weine maßgeblich beeinflusst. So stammte die erste Flasche Soave überhaupt aus den Kellern von Bertani.

Die Collezione Bertani ist eine Sammlung typischer Weine des Veneto, die von unterschiedlichen Terroirs erzählen und von den 150 Jahren, in denen Bertani in Weinbau und die ständige Verfeinerung und Modernisierung der Produktionsmethoden investiert hat. Sie interpretiert die Terroirs und Rebsorten aus der Sichtweise des über die Jahre angesammelten Wissens und des Mutes zur Erneuerung.

