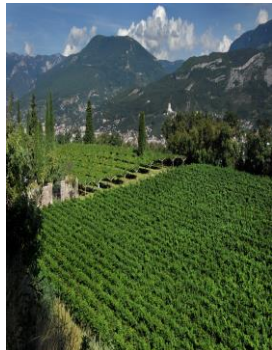


Pian del Griso, Pinot Grigio Valdadige DOC

MASI – Fojaneghe, Trentino



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Pinot Grigio
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, ausgewogen
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	10 °C
Servierempfehlung:	Als Aperitif, zu Antipasti, Suppen und Fisch sowie hellem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	125145

Charakteristik

Hellgelbe Farbe mit kupferfarbenen Reflexen. Im Bouquet verfügt er über mineralische und florale Düfte, die sich zu einem feinen Aroma von Pfirsich und Pflaume gesellen. Am Gaumen weist er eine frische Struktur auf, ausbalanciert durch eine elegante Säure, welches in einem langen Finish endet.

Klima/Terroir

Der Weinberg befindet sich auf dem Weingut von Fojaneghe, das sich auf einer Höhe von 300 m ü.d.M. erstreckt und sich durch einen Boden mit Moränen-Sedimenten auszeichnet. Die Ernte wurde charakterisiert von hervorragenden klimatischen Voraussetzungen und Trauben von perfekter Gesundheit. Die vorherrschenden pedoklimatischen Verhältnisse stellen ideale Bedingungen des Weinbaus dar und verleihen dem Wein seine Frische und mineralischen Aromen.

Ausbau

Gärung im Edelstahl für ca. 20 Tage. Der Wein verbleibt für bis zu 4-5 Wochen auf der Maische, bei regelmäßiger Bâtonnage. Es folgt eine 15-tägige Flaschenreifung.

Das Weingut

Die Grafen Bossi Fedrigotti leben seit fast 600 Jahren im Trentino und erzeugen dort seit über 300 Jahre mit Liebe und Professionalität Wein. Pinot Grigio wird im Trentino auch Ruländer genannt und ist unter diesem Namen seit Jahrhunderten als eine typische und geschätzte Rebsorte bekannt. Im Sortiment von Bossi Fedrigotti repräsentiert der Pinot Grigio den maximalen aromatischen Ausdruck und die perfekte Ausgewogenheit.

