



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

PINOT GRIGIO FRIULI DOC

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOC).



KLASSIFIKATION:

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC).

REBSORTEN:

Pinot Grigio.

BÖDEN:

Es wird auf verschiedenen Bodenarten angebaut, wobei schwere oder an groben Mineralbestandteilen reiche Böden bevorzugt werden. Die Weinberge liegen überwiegend in der Ebene (70 %) und in unteren Hügellagen (30 %).

ALKOHOLGEHALT:

13% vol

HERKUNFTSGEBIET:

Friaul Julisch Venetien – Norditalien.

HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Pinot Grigio ist eine früh reifende Rebsorte, die zu Beginn der Lese geerntet wird. Wegen der rosafarbenen Beerenschalen werden die Trauben sanft gepresst und konsequent weiß gekeltert. Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur (18–22 °C) mit ausgewählten Hefen. Er benötigt keine längere Reifung oder besondere Ausbauphase.

SENSORIK:

Strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Der Duft ist zart, angenehm, aber eher intensiv und kräftig. Unmittelbar, charakteristisch, mit einem Hauch von Akazienblüten. Trockener, warmer, strukturierter und weitgehend harmonischer Geschmack.

ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Passt gut zu gegrilltem Fisch und Schalentieren. Gekühlt bei 10–11 °C servieren.

LOGISTIKDATEN:

Marin - 95 Kartons (5 Lagen mit jeweils 19 Kartons) - Einheiten pro Palette: 570 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com