



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOC).



KLASSIFIKATION:

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC).

REBSORTEN:

Pinot Grigio mindestens 85 %; gemäß den Spezifikationen zugelassene Ergänzungsreben dürfen maximal 15 % beitragen.

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:

12% vol

HERKUNFTSGEBIET:

DOC-Bereich Venetien: Venetien, Friaul-Julisch Venetien und autonome Provinz Trient.

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, eher strukturierter und weitgehend harmonischer Geschmack.

ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Passt gut zu gegrilltem Fisch und Schalentieren. Gekühlt bei 10–12 °C servieren.

LOGISTIKDATEN:

Villa-D'Adige-Palette - 125 Kartons (5 Lagen mit jeweils 25 Kartons) - Einheiten pro Palette: 750 - Abmessungen: 120 x 80 x 170 cm - Gesamtgewicht: 898 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