

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Pinot Grigio / Delle Venezie DOC

**Weintrauben** Pinot Grigio

**Produktionsbereich** Autonome Provinz Trient und Regionen Friaul-Julisch Venetien und Venetien.

**Höhe** 100–200 Meter über dem Meeresspiegel

**Bodenart** Boden alluvialen Ursprungs, daher kiesig und reich an Schluff und Sand, gute Fruchtbarkeit und eine natürliche und bedeutende Menge an Karbonaten und Mikroelementen, die für die Rebe nützlich sind. All diese Aspekte zusammen mit der mikroklimatischen Wirkung des Flusses schaffen ein perfektes Klimagebiet und einen idealen Lebensraum für die Rebe.

**Alkohol** 12.5 % vol.

**Fermentation** Weißweibereitung unter besonderer Berücksichtigung des Oxidationsgrades und der Mostklärung bei der Herstellung des Grundweins. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14–18°C mit ausgewählten Hefen.

**Altern** In Stahltanks mit "Batonnage" auf Feinhefe.

**Geschmacksnoten** Strohgelber Wein mit hellen Reflexen. Mit guter olfaktorischer Komplexität ist er ätherisch, duftend und leicht blumig, mit fruchtigen Anklängen von Birne, goldenem Apfel und Banane. Am Gaumen ist er trocken, knackig, schmackhaft und anhaltend. Mit einer guten Struktur macht er in jungen Jahren besonders viel Freude.

**Speisenempfehlungen** Fischvorspeisen, Aperitifs, gedämpfter Baccalà.



0,75 l



Awarded

---