

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Pinot Grigio / Delle Venezie DOC

ブドウ Pinot Grigio

生産エリア
トレント自治州とフリウリベネチアジュリアとベネト地方。

高度 100～200メートルa.s.l.

土壌の種類

沖積土であるため、砂利が多く、シルトと砂が豊富で、肥沃度が高く、ブドウの木に役立つ天然のかなりの量の炭酸塩と微量元素が含まれています。

川の微気候効果に追加されたこれらすべての側面は、完璧な気候領域とブドウの木の理想的な生息地を作成します。

アルコール 12.5 % vol.

発酵

酸化の程度に特に注意を払った白ワイン醸造であり、ベースワインを製造する際には明確にする必要があります。

発酵は、選択された酵母を使用して、14～18℃の制御された温度で行われます。

エージング

細かい粕に「バトネージ」が付いた鋼製タンク。

テイastingノート

明るい反射のストロークイエローワイン。

嗅覚の複雑さが良く、エーテル、香りがあり、わずかにフローラルで、洋ナシ、ゴールドエンアプル、バナナのフルーティーな含みがあります。

味わいは、ドライでサクサク、美味しく、持続性があります。構造が良く、特に若いときに楽しめます。

フードペアリング 魚の前菜、食前酒、蒸しバツカラ。



0,75 l



Awarded