



# PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA LANDWEIN

## PINOT GRIGIO 100%

Es ist ein Weißwein von großer Persönlichkeit, dennoch leicht zu trinken. Obwohl die Traube leicht gefärbt ist, erlaubt diese Weinherstellung ohne Mazeration der Traube, die strohgelbe Farbe zu erhalten. In seiner Jugendlichkeit besitzt er ein fruchtiges Bouquet mit frischen Duftnoten von Apfel, Birne und Bananen und schließt mit einer exotischen Note. Mit der Zeit nimmt er den angenehmen Duft des Heus der Magredi an. Der Rebstock befindet sich in der Gemeinde von San Quirino (PN) in dem kleinen Vorort von San Foca, in unmittelbarer Nähe des Gebirgsflusses Cellina. Dieses Gebiet bezeichnet man die „Alti Magredi“. Es befindet sich in einer Höhe von 180 m über dem Meeresspiegel.

Die Trauben werden in den ersten Morgenstunden geerntet, um die Duftnoten zu bewahren. Die Weinbereitung geschieht in thermoregulierten Edelstahlzisternen, in denen die alkoholische Gärung stattfindet und die anfängliche Phase der Veredelung. Diese vervollständigt sich in den Flaschen für weitere sechs Monate.

TERROIR: Flusskies und Geröll

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol

EMPFOHLENER VERZEHHR: in 2/3 Jahren

TRINKTEMPERATUR: 13 Grad

ABGEFÜLLTE FLASCHEN: 6500 à 0,75l

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

Vorzüglich mit rohem Schinken, frischen Käsesorten, Suppen, Zwischen-gerichten und Fischvorspeisen



QUINTA DELLA LUNA

**Azienda Agricola Quinta della Luna** di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it