

“ALÍSIA” PINOT GRIGIO
I.G.T.
Stiller Wein



✓ **ANBAUGEBIET**

Flache und hügelige Böden (150-200 m ü.d.M.) Venetiens
Weinberge mit 4000/6000 Stöcken pro Hektar mit
einem Alter zwischen 8 und 14 Jahren.

Durchschnittliche Produktion 1,5/2 kg pro Stock , d.h.
80/90 Doppelzentner pro Hektar.

Trauben: Pinot Grigio

Anbausystem: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die Weinernte erfolgt von Hand gegen Ende August.
Anschließend werden die Trauben sanft gepresst und der
Most statisch dekantiert. Die primäre Gärung erfolgt bei
18/19 °C mit ausgewählten Hefen.

Der neue Wein ruht einige Wochen auf den edlen Hefen und
wird dann gefiltert. Nach der Weinstabilisierung wird
die Abfüllung in Flaschen durchgeführt. Anschließend ruht
der Wein einige Monate lang in der Flasche.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: strohgelb mit goldenen Nuance.

Geruch: intensiv, fruchtig, erinnert an Heu, an die grüne
Schale von frischem Nußbaumholz, fein und
elegant.

Geschmack: samtig, harmonisch, charakteristisch und
edel.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol	12.00 – 13.00
Zucker, g/l	5.50 – 6.50
Säure insgesamt, g/l	5.00 – 6.00

✓ **AUSSCHANK- TEMPERATUR**

10- 12 °C, unmittelbar vor dem Genuß entkorken.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

Frisch und trocken lagern, vor Wärme-und Lichtquellen
geschützt aufbewahren.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

“Alisia” Pinot Grigio I.G.T. - Astoria

Astoria - 137 [lt.0,75]

