

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

LA MARCA

Sinonimo di stile italiano, il Pinot Grigio esprime tutta la personalità del vitigno nei terreni ricchi di minerali della Marca Trevigiana.

Der Pinot Grigio, Inbegriff für italienischen Stil, drückt seine ganze Persönlichkeit in den mineralienhaltigen Böden der Marca Trevigiana aus.

CLASSIFICAZIONE

Delle Venezie D.O.C.

VARIETÁ

Pinot Grigio

VINIFICAZIONE

Le uve mature vengono pigiate e pressate delicatamente. Successivamente si procede alla vinificazione in bianco e alla fermentazione a una temperatura controllata di 15°C con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio inox.

ALCOL

12,5% vol.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

PROFUMO

Il profumo è intenso e complesso, con sentori di pera matura, fiori di campo e una lieve nota finale di crosta di pane.

SAPORE

Questo bianco di grande finezza si fa bere con piacevolezza, in bocca risulta fresco, sapido e appagante, con una buona persistenza aromatica al palato.

ABBINAMENTI

Apprezzato in tutto il mondo per la sua versatilità, si può gustare durante l'aperitivo spezzando la fame con tapas leggere (ancora meglio con i tipici cicchetti veneziani), cozze gratinate e verdure pastellate oppure a pranzo con un cous cous di verdure o una zuppa di pesce.

SERVIZIO

Servire fresco a 10-12°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 750 ml.; peso 8,50 kg a cassa. Dimensioni 26,6 x 17,9 x 28 cm.



URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Delle Venezie D.O.C.

REBSORTE

Grauburgunder

WEINBEREITUNG

Die reifen Trauben werden gekeltert und sanft gepresst. Anschließend erfolgt die Weißweinbereitung und die geführte Gärung durch Zugabe von ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur von 15°C. Affinage in Edelstahl.

ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.

FARBE

Intensives Strohgelb.

BOUQUET

Der Geruch ist intensiv und komplex mit Andeutungen von reifer Birne, Wildblumen und einer abschließenden Spur von Brotkruste.

GESCHMACK

Ein Weißwein von großer Feinheit, angenehm im Mund, frisch, schmackhaft und erfüllend, mit gutem aromatischen Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

In der ganzen Welt für seine Vielseitigkeit geschätzt, kann man den Pinot Grigio zum Aperitif genießen, mit leichten Tapas (besser noch zu den venezianischen Cichetti), gratinierten Miesmuscheln und ausgebackenem Gemüse oder zu Mittag zu Gemüse-Couscous oder Fischsuppe.

SERVIERTEMPERATUR

Kühl bei 10-12°C servieren.

LAGERUNG

An einem kühlen, dunklen Ort zwischen 12 und 18°C lagern. Längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden.

FORMAT

75 cl.

VERPACKUNG

Kartons mit sechs 75 cl-Flaschen. Gewicht 8,50 kg/Karton. Maße: 26,6 x 17,9 x 28 cm.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

