

Pinot Grigio Rosato Venezia DOC

Eine besondere Spezialität von Pizzolato ist dieser Rosato aus der BACK TO BASIC Linie. Die Rebsorte Pinot Grigio ist als Weißweintraupe bekannt, ihre Schalen enthalten jedoch auch einen kleinen Anteil an Farbstoffen (Anthozyane) wie man sie bei Rotweinen kennt. Nach dem Abbeeren werden die Trauben 12 Stunden lang mit den Schalen in Kontakt gelassen. Durch diese Mazeration erhält der Wein seine klassische kupferfarbene Farbe. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung bleibt der Wein mindestens 6 Monate lang in Kontakt mit den Hefen. Herrliches fruchtiges Bukett mit deutlichen Anklängen an Wildblumen und einem zarten Abgang, der an Walderdbeeren erinnert. Im Mund sehr ausgewogen, frisch und mit feinem Schmelz hinten raus.

Erzeuger:	La Cantina Pizzolato
Anbaugebiet:	Veneto
Rebsorte:	Pinot Grigio
Jahrgang:	2022
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahr
Weinart:	Rosé
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Melonensalat mit Mozzarella, Saibling mit Zitronensauce
Artikel-Nr.	25309
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-005
Schweflige Säure frei (mg/l)	39
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	1,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	109
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,1
Weinstil	ausgewogen

