

21338

Pinot Grigio Grave del Friuli

Conte Brandolini

Kurze Geschmacksbeschreibung

elegant, finessreich, vollmundig, duftige Fruchtaromen von Pfirsich und Melone

Kategorie	Kräftige, trockene Weißweine
Rebsorten	Pinot Grigio
Trinkempfehlung	gut gekühlt als Aperitif, zu Vorspeisen, Salaten, Spargel und leichten Fischgerichten. Idealer Sommerwein!

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Conte Brandolini d'Adda

Dieses bei Pordenone gelegene Weingut hat im Jahr 2007 eine Umstrukturierung erfahren.

Die beiden Güter Vistorta und Villa Ronche wurden unter dem Dach Conte Brandolini zusammengeführt. Die typischen Weine beeindrucken durch ein hervorragendes Preis-/ Qualitätsverhältnis.

Nach der Lese werden die Beeren von den Stielen getrennt. Der Saft und die Schalen werden einer kurzen Mazeration bei kontrollierter Temperatur unterzogen. Die sanfte Pressung erlaubt die Trennung von Most und Schalen. Danach erfolgt die Gärung inahltanks. Der so entstandene Wein verbleibt ungefähr sechs Monate zur Reifung in den Tanks, bevor er abgefüllt wird.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge

0,75 l

Jahrgang

2022

Ursprungsland

Italien

Gebiet / Region

Friaul

Weingut / Hersteller

Conte Brandolini

Kartoninhalt

6er Karton

Allergiehinweis

Enthält Sulfite