



TÉLOS

PINOT GRIGIO



ANBAUGEBIET

Comune di Colognola ai Colli.

BODENBESCHAFFENHEIT

Mittelschwererer, lehmhaltiger Boden.

HÖHE DER WEINBERGE

150 m ü.d.M.

REBSORTEN

Pinot Grigio 100%.

ALTER DER REBSTÖCKE

20 Jahre.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

PFLANZDICHT

6.000 Rebstocke/ha.

ERTRAG

120 dz/ha.

VINIFIKATION

Abbeeren der Trauben. Sanftes **Kaltpressen** (8/9 °C) mit pneumatischer Presse in inerter Umgebung (ganz ohne Sauerstoff). **Gärung** bei niedriger Temperatur 14/15 °C ohne Zusatz von Sulfaten und Stickstoffsalzen. **Bâtonnage**: einmal wöchentlich bis zum Frühling. **Kaltstabilisierung**.

AUSBAU

Aus Edelstahl.

PRODUZIERTE MENGE

Zirka 30.000 Flaschen.

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG

Farbe leicht kupferfarben, mit aschgrauen Nuancen. Das Bukett hat Noten nach weißen Blüten, wie Jasmin und Weißdorn, gefolgt von Düften nach Zitrusfrüchten und Granatapfel, das Ganze von einer leichten Mineralität begleitet.

Am Gaumen ist er weich und umhüllend, getragen von einer guten Säure und vollem Geschmack.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % Vol.

SÄUREGEHALT

5,7 g/l.

RESTZUCKER

5 g/l.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Milde Wurstwaren, wie milder Rohschinken; Fischgerichte, roher Fisch, Suppen und Risotti; weißes Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR

10 °C - 12 °C.

ALTERUNGSPOTENTIAL

3/5 Jahre.