HIESIGE WEINE

AI GALLI

PINOT NERO
VENETO
Indicazione Geografica Tipica

WEINTYP: Stiller Rotwein

REBSORTE: Pinot Nero 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

REBERZIEHUNG: Sylvoz

VINIFIKATION: Rotweinbereitung der Pinot-Nero-Trauben. Die Gärung erfolgt auf den eigenen Schalen in Edelstahltanks in einem Zeitraum von 8-10 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 24-26 °C mithilfe von ausgewählten Hefen. Nach dem Abstechen ruht der Wein in Stahltanks, bis er in Flaschen abgefüllt wird.

CHARAKTERISIERUNG: Kräftig rote Farbe als Jungwein, mit zunehmendem Alter tendiert er zu granatroter Farbe. Markanter, sortentypischer, zarter Duft, der an Himbeere und Waldfrüchte im Allgemeinen erinnert. Trockener, leicht aromatischer Geschmack mit einem angenehmen Gleichgewicht von Säure und eleganten Tanninen.

GENUSSEMPFEHLUNG: Wird traditionell zu weißem oder rotem Fleisch und durchgereiftem Käse getrunken. Passt als Jungwein aufgrund seiner Zartheit und Milde optimal zu Fischgerichten.

ALKOHOLGEHALT: 13.0% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16-18 °C

LAGERUNG: 2/3 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6,12

FORMAT (CL): 75

AI GALLI