

MAGNÁS

PINOT GRIGIO

D.O.C. ISONZO DEL FRIULI



HERKUNFT

Cormòns, in der Nähe des Weingutes.

REBSORTE

100% Pinot Grigio, gepflanzt im Jahr 1990.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot

ANZAHL DER WEINSTÖCKE

4.500 pro ha

HEKTARERTRAG

55 - 60 hl/ha

ZEITPUNKT DER HANDLESE

Erste September-Dekade

WEINBEREITUNG

Schonende Pressung. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und etwa sechsmonatiger Ausbau auf feinen Hefen in Edelstahlbehältern.

FLASCHENABFÜLLUNG

Ende April

BESCHREIBUNG

Erhält seinen Namen von der grau-rosa Beerenschale. Er besitzt eine strohgelbe Farbe mit flüchtigen, zartgrauen Farbreflexen und ein intensives, edles Bukett. Im Geschmack ist er trocken, harmonisch, rein und angenehm mit einer Note von Honig und Pfirsich; weich und lang im Abgang, charaktervoll.

Ein Symbolwein für diesen Teil Friauls.

SÄUREGEHALT

5,3 g/l

ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.

SPEISENEMPFEHLUNG

Passt sehr gut zu kräftigen Suppen, Risotti und gedünstetem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR

10° - 12°C

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

