



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## WEINPASS

### PINOT GRIGIO

Weingut: La Cappuccina Azienda Agricola



#### DETAILS

|                     |                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------|
| Art:                | Weißwein                                      |
| Jahrgang:           | 2022                                          |
| Land - Region:      | Italien - Venetien                            |
| Rebsorte:           | Pinot Grigio                                  |
| Geschmacksrichtung: | trocken                                       |
| Flascheninhalt:     | 0.75 l                                        |
| Qualität:           | DOC DOC DELLE VENEZIE                         |
| Qualität (EU):      | Denominazione di Origine Protetta (DOC, DOCG) |
| Alkohol in vol. %:  | 12,50 vol. %                                  |
| Restzucker:         | 2,00 g/l                                      |
| Säure:              | 5,60 g/l                                      |
| Ausbau:             | Edelstahl                                     |
| Allergene:          | enthält Sulfite                               |
| Trinktemperatur:    | 10-12 °C                                      |
| Lagerfähig bis:     | 1                                             |
| Auszeichnung:       | SILVER Internationaler BioWeinpreis 2022      |

#### Auszeichnungen

Silver ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - spring

#### Weinbeschreibung

Il vigneto a Pinot Grigio giace su un terreno di origine vulcanico. E' un vino dal carattere fragrante, fresco con una delicata nota fruttata unita ad una leggera nota speziata: una profondità e lunghezza in armonia con le pronunciate note minerali rilasciate dal suolo basaltico.

#### Speiseempfehlung

Ottimo con insalate, antipasti, risotti e pasta con sughi vegetariani e di mare. Ottimo con pesce e crostacei e formaggi freschi.

#### Vinifikation

Diraspatura, e pressatura soffice. Decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Maturazione sui propri lieviti in tini di acciaio per circa cinque mesi.