



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

PINOT GRIGIO COLLIO 2011



Klassifizierung: Pinot Grigio DOC Collio

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Name der Weinberge: Tal Ronch und Monte Fortino

Bodenbeschaffenheit: Mergel – Sandstein

Ausrichtung: Nord/Ost – Süd/West

Höhe: 80 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen 2.40 X 1.00 m

Lese: 26.-31. August 2011

Anzahl der Flaschen: 20000

Weinherstellung: manuelle Lese der Trauben, Entrappen und sanftes Pressen, Kaltklärung des Mosts, Gärung und Lagerung auf der Hefe mit regelmäßigem Aufrühren.

Verkostungsnotizen: leicht kupferfarbene Reflexe und sortentypischer Duft nach Akazienblüten. Voller, samtiger Geschmack.

Gastronomische Empfehlung: passend zu Schinken, Frischkäse sowie Reis- und Nudelgerichten mit roter Soße; ein guter Begleiter zu weißem Fleisch und verschiedenen Fischgerichten. Bei 12° C servieren.

Analytische Daten: Alkohol 13,80% Vol. – Säure 4,50 g/l

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com