



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

PINOT GRIGIO "MANSI DI VILLANOVA" FRIULI ISONZO 2011



Klassifizierung: Pinot Grigio DOC Friuli Isonzo

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Name des Weinbergs: Sant'Eurosia

Bodenbeschaffenheit: Schwemmboden, mittlerer Grobbodenanteil

Ausrichtung: Ost-West

Höhe: 49 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen 2.20 X 0.70 m

Lese: 22.-25. August 2011

Anzahl der Flaschen: 80000

Weinherstellung: kurze Standzeit der kalten Trauben auf der Presse, Pressen, Mostklärung, Gärung mit Lagerung auf der Hefe.

Verkostungsnotizen: Weißwein von strohgelber Farbe, intensiv, mit einem Bukett, das an weiße und gelbe Blumen erinnert. Weich, voll und harmonisch im Geschmack.

Gastronomische Empfehlung: ein guter Begleiter zu Wurstwaren, Weichkäse und leichten Reis- und Nudelgerichten. Hervorragend zu allen Fischgerichten. Bei 10° C servieren.

Analytische Daten: Alkohol 13,50% Vol. – Säure 4,40 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