

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## **PINOT GRIGIO DOC VENEZIA ohne sulfite Zertifikat: Biologisch und vegan**

### **Traube:**

Pinot Grigio

### **Anbaugebiet:**

Der Betrieb befindet sich im Gebiet des Venedig.

### **Im Weinkeller:**

- Reinigung und Kühlung der Trauben;
- Dynamische Mazeration der Häute mit Fermentationsgas

### **Ausbau**

- für einige Monate Kontakt mit der Reinzuchtheefe
- Klärung und Konservierung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks
- Die Konservierung erfolgt in Abwesenheit von Sauerstoff. Das Endprodukt ist das Ergebnis der Fermentation von Traubensaft nur ohne Zusatz von Zusatzstoffen.

### **Organoleptische Charakteristika:**

Der Wein hat eine helle Farbe mit hellen Kupferfarben. Von großer Persönlichkeit, trockenem Geschmack, intensivem Aroma und anhaltend erinnert an knuspriges Brot und getrocknete Kräuteresenzen.

### **Weinbegleitung:**

Es passt gut zu allen Fisch-Vorspeisen, allen traditionellen Gerichten und weißem Fleisch. In der veganen Küche passt es perfekt zu Kürbis, Lauch und Kartoffeln.

### **Serviertemperatur:**

Es sollte bei 10 ° C serviert werden. Für das Fehlen sulfite, das Produkt innerhalb von zwei Tagen nach dem Öffnen zu verbrauchen.

### **Analyse:**

Alkoholgehalt: 12 %  
Gesamtsäure: 5,5 g/l  
flüchtige Säure: 0,20 g/l

### **verfügbare Größen:**

Flaschen: 750 ml  
Karton mit 6 Flaschen

