



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
dal 1697

Pian del Griso

PINOT GRIGIO VALDADIGE DOC

Das Land Venetiens, geeignete historische Weingüter, autochthone Rebsorten, das Wissen und der Geschmack, die sich über die Zeit hinweg erhalten haben. Das sind die Zutaten für einzigartige Weine, um heute die Geschichten eines alten Landes und seiner Geschmackseindrücke zu erzählen.

Der Pian del Griso ist ein Weißwein von deutlicher Frische und Mineralität, mit fruchtigen, intensiven und schmeichelnden Aromen und Geschmackskomponenten.

REBSATZ

Pinot Grigio.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Helles Gelb mit goldenen Reflexen.

Bouquet: Intensiv, angenehme Äpfel und blumige Noten.

Geschmack: Charaktervoll, strukturierter Körper, frische Trinkbarkeit, Zitrusfrüchte am Nachgeschmack.

TRINKERLEBNIS

Ein ausgezeichneter Aperitif, begleitet sommerliche Vorspeisen und leichte Gerichte der zeitgenössischen Küche. Passt zu Fischsuppe, gegrilltem Fluss- oder Seefisch, weißem Fleisch und frischem Alpkäse.

SERVIERTEMPERATUR: 10° C
ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol.
LAGERFÄHIGKEIT: 2 Jahre



Dieser Wein wird aus 100% Pinot Grigio Trauben hergestellt, die ausschließlich aus Trauben von besonders geeigneten Böden auf den historischen Besitzungen der Grafen Bossi Fedrigotti im Trentin angebaut werden. Pinot Grigio ist hier seit Jahrhunderten unter dem Namen *Ruländer* bekannt. Er repräsentiert dank der adäquaten bodenklimatischen Voraussetzungen den maximalen aromatischen Ausdruck und das perfekte Gleichgewicht, die die typische Frische und erkennbare Mineralität in diesem Wein unterstützen.