



GRANDI VINI

Pinot Grigio

Producent:	Visintini
Druivenras:	100% Pinot Grigio
Streek:	Corno di Rosazzo, Friuli
Type:	Ramato (koperkleurig)
Classificatie:	DOC Colli Orientali del Friuli

Wijn- Spijs: Een heerlijk fruitige wijn. Zachte zuren en heeft florale tonen. Deze wijn heeft een bijzondere koperkleur. Dit komt omdat de schilletjes van de Pinot Grigio druiven kort meegegist worden en geven kleur mee aan het sap. Dit geeft niet alleen een mooi aanzicht maar ook structuur aan de wijn. Erg lekker bij vis, schaaldieren, als aperitief, salami en hammen.

Formaat: 0.75ltr.

Vinificatie: De handmatige oogst vindt eind augustus plaats. De druiven- stokken zijn volgens de Gujot en Dubbele Gujot gesnoeid. De stokken variëren van 8 tot 40 jaar oud en groeien op een bodem van mergel en klei.

Direct na het plukken gaan de druiven naar de wijnkelders. Daar worden de druiven gescheiden van steeltjes en pitten. In een stalenkuip wordt de wijn op 10 a 14 graden gehouden voor 12 tot 24 uur. Dit wordt gedaan om meer structuur aan de wijn mee te geven. De schillen blijven in het sap, voor het volume, structuur en de koperkleur die de Pinot Grigio druiven geven.

Na het persen gaat het sap nogmaals in een stalen tank voor de alcoholische fermentatie.

In maart zal de wijn nog eens gefilterd worden en gaat dan pas op fles om het wijnhuis te verlaten.

