



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Pinot Grigio "Vivolo di Sasso" delle Venezie DOC



Name:	Pinot Grigio "Vivolo di Sasso" delle Venezie DOC
Artikel Nr.:	2112
Hersteller:	Casa Vinicola Botter
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	100% Pinot Grigio
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Helle, strohgelbe Farbe. Sauberer und intensiver Duft mit Andeutungen von Zitrusfrüchten und floralen Noten, gehaltvoller Geschmack. Frisch-fruchtiger und zarter Charakter am Gaumen.
Herstellung:	Nach der Ernte werden die Trauben sofort gepresst und von den Schalen getrennt, um eine Färbung durch die gräulich-rötlichen Schalen zu vermeiden. Nach der sanften und raschen Pressung wird der Most für 15-20 Tage bei kontrollierter Temperatur von 17-18°C vergoren. Der Wein wird bei 18-20°C in gesonderten Edelstahltanks bis zur Abfüllung gelagert.
Herstellerinformation:	Das Weingut Casa Vinicola Botter wurde 1928 von Carlo Botter in Fossalta di Piave, 30 km nordöstlich von Venedig, gegründet. Mit dem Einstieg der zweiten Generation, den Söhnen des Gründers Arnaldo, Enzo und Giovanni 1958 wurden die Weine in Flaschen abgefüllt vertrieben. Heute wird Botter in dritter Generation von verschiedenen Familienstämmen geleitet, und der Exportanteil beläuft sich auf rund 90% der Produktion in über 40 Länder. Die Weine sind für ein breites Publikum zugänglich und offerieren ein ausgezeichnetes Preis-/Genuss-Verhältnis.
Servierempfehlung:	Trinktemperatur ca. 8-10°C. Wunderbar als Aperitif! Ideal auch zu Meeresfrüchte-Salat, Schalentieren, Fisch- und hellen Fleischgerichten sowie allerlei Pastagerichten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre