

Pinot Grigio Valdadige "Santa Margherita" DOC



Name:	Pinot Grigio Valdadige "Santa Margherita" DOC
Artikel Nr.:	2223
Hersteller:	Santa Margherita
Herkunft:	Italien
Region:	Trentino
Rebsorte:	100% Pinot Grigio
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0,75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Blasse, strohgelbe Farbe. Saubere, intensive Aromen mit angenehmem Nachgeschmack von gereiften Äpfeln machen ihn unverwechselbar.
Herstellung:	Santa Margherita war das erste Weingut, das die rosafarbenen Pinot Grigio Trauben zu einem Weißwein verarbeitet hat. Bei der Vinifikation verbleibt der Wein dabei nicht auf den Schalen, damit die Farbstoffe der Schalen die Farbe nicht beeinträchtigen. Nach einer sanften Pressung vergärt der Most für 10-15 Tage kontrolliert bei 18°C. Nach der Vinifikation verbleibt der Wein bei stabilen Temperaturen von 15-16°C in Edelstahltanks, bevor er jung und frisch auf Flaschen gefüllt und zum Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Im Jahr 1935 gründete der geniale und weitsichtige Geschäftsmann Gaetano Marzotto das Weingut Santa Margherita, benannt nach seiner früh verstorbenen Frau Margherita. Er setzte konsequent auf die qualitätsorientierte Weinproduktion aus traditionellen Rebsorten mit moderner Kellertechnik auf noch frisch erschlossenen Böden des Venetos und des Trentino-Alto Adiges. Santa Margherita war das erste Weingut, das die ins Rötliche gehenden Trauben der Rebsorte Pinot Grigio reinsortig als Weißwein vinifizierte. Die Familie der Marzottos leitet auch heute noch die Geschicke des Betriebs und steht für anspruchsvolle und verlässliche Top-Qualitäten über Jahrgänge hinweg.
Servier-empfehlung:	Exzellent als Aperitif, idealer Begleiter zu Meeresfrüchtesalat, Fisch und fisch-basierten Pasta- und Reisgerichten. Trinktemperatur ca. 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 1,5 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre