CORTE PITORA PINOT GRIGIO 2014

WEINEXPERTISE

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Casa Vinicola Bennati
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1920
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 50 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Familie Bennati
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Antonio Bennati
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Venetien
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  I.G.T. (Venetien)



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Pinot Grigio (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  5,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,30
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  18,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  30,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  100,00
- **ph** *(ph)*
  3,30
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

CORTE PITORA PINOT GRIGIO 2014

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Marano, Negrar, Fumane (Nord-West von Verona)
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  15 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Spalier
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  6.000
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  80 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  50-300 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September - Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  k.A.
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  Lange Maceration
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Tangenziale)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja (Micro)
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  8°-10° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fisch: Gegrillt / Geflügel: Ente, Gans, Gedünstet, Gekocht, Hähnchen, Pute / Käse: Weichkäse
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Funkelt hell im Glas. In der Nase ein Duft von erfrischenden Limetten, Quitten und Obstsalat. Im Geschmack raffiniert feinherb, ist er ein ansprechender Partner zu (fast) jedem Anlass. Sehr beliebt als universell einsetzbarer Bankettwein, passt er als Speisenbegleiter vor allem zu Vorspeisen, gegrilltem Fisch, Geflügel und Weichkäse.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Via Legnaghi Corradini, 38
  37030 Cazzano di Tramigna (VR)
  Italien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de