

PINOT GRIGIO TORRE ROSAZZA 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Torre Rosazza
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1974
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 90 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Genagricola S.P.A.
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Luca Zuccarello
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Friaul-Julisch-Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Colli Orientali del Friuli)

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)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
19,70
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
32,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
87,00
- ▶ **ph** (ph)
3,20
- ▶ **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



PINOT GRIGIO TORRE ROSAZZA 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15-20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.200/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Mergel, Sandsteinschichten
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
120-170 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1.800 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **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)
7°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Tunfisch / Fleisch: Hell/Weiß
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Gehaltvoller Pinot Grigio mit der sortentypischen strohgelben Farbe, durchzogen von goldenen Reflexen. Reichhaltiges, vielschichtiges Bukett, vordergründig floralen Noten, gefolgt von Aromen von Äpfeln und reifen Pfirsichen. Im Mund geschmeidig, gut strukturierter Körper, filigranes Säurespiel, das für Frische sorgt. Gerichte mit hellem Fleisch oder Tunfisch finden in dem mehrfach ausgezeichneten Pinot Grigio einen adäquaten Begleiter.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Località Poggiobello, 12
33055 Oleis (UD)
Italien