PINOT GRIGIO



Collio DOC, Carlo di Pradis, Friaul, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	In der Nase mit Aromen von gelben Früchten und einem schimmer Honig. Eine frische Mineralik und wieder gelbe Früchte prägen den Gaumen. Füllend uns leicht salzig im Abgang.
Vinifikation	Gärung in Stahltank bei 14-16°C. Nach der Gärung und dem Abstich, Umfüllung in Fässer, wo der Wein mit wöchentlicher Battonage bis zur Flaschenabfüllung reifen kann.
Traubensorten	100% Pinot Grigio
Alkohol	14 %
Format	75 cl

CARLO DI PRADIS
Geführt in dritter Generation, wurde das Weingut 1937 von Gigi Buzzinelli und seinen Söhnen gegründet. Einst waren die Weingärten der Spielplatz von Boris und David, heute Ihr Leben. Wie Sie so schön zu sagen pflegen "Tradition ist just as important as innovation" Das zeigt sich unter anderem in ihrem Umweltbewusstsein. Der Traktor läuft mit Rapsöl, der Strom kommt von den eigenen Solarpanels und Sie nutzen ein ausgeklügeltes System um die Weine und den Keller auf eine natürliche Weise zu kühlen. Der Name Pradis steht für das Nachbarsdorf von Cormòns, wo die Buzzinellis Ihre Wurzeln haben.

http://www.carlodipradis.it