

TENUTA SANT'ANNA

Wino Goccia Pinot grigio Venezia



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Wielki klasyk włoskiej winoteki, wizytówka północno-wschodnich Włoch. Pinot Grigio urzeka każde podniebienie swoim pełnym smakiem, a równocześnie delikatnością właściwą białym winom. Szczególna metoda winifikacji linii Goccia sprawia, iż wino zachowuje swoją pełnię, nabywając przy tym wyjątkowej elegancji i miękkości.

Degustacja:

Kolor słomkowożółty o średnim nasyceniu. Bukiet z intensywnym aromatem kwiatów akacji i owoców egzotycznych, który w ustach rozwija się pełnią przyjemnych doznań smakowych, ujawniając przy tym doskonałą harmonię między świeżością i bogactwem tekstury. Zupełny brak gorzkiego posmaku tanin powoduje, iż wino to jest niebanalne i znakomite na każdą okazję.

Proponowane zestawienia kulinarne:

Znakomite jako aperitif, wyjątkowo harmonijnie łączy się z daniami rybnymi, również tych o intensywnych smakach, z wędlinami oraz świeżymi serami.



Dane techniczne

Rodzaj:	Guyot i Sylvoz
Szczep:	Pinot Grigio 100%
Oznaczenie geograficzne:	średniej miąższości, gliniasta
Rocznik:	
Winnica:	winnice Loncon di Annone Veneto
Zawartość alkoholu:	
Barwa:	słomkowożółta o średnim nasyceniu
Bukiet:	
Winifikacja:	Po ręcznym zbiorze i selekcji w winnicy przy pierwszych promieniach słońca o świcie, winogrona zostają oczyszczone z łodyżek, a otrzymany w tej fazie najwyższej jakości moszcz, zwany „kwiatem moszczu”, zostaje zebrany w stalowe kadzie i winifikowany w warunkach beztlenowych i kontrolowanej temperaturze. Następnie wino przełane do stalowych pojemników poddane zostaje działaniu drożdży przez okres 3 miesięcy, po czym przełane do butelek leżakuje przez następne dwa miesiące.
Alergeny:	
Opakowanie:	butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	10 - 12 °C
Gęstość krzewów: :	4.550 krzewów na hektar
Wydajność winogron: :	około 75 kwintali na hektar
Wysokość n.p.m.: :	20 – 30 m n.p.m.