



PINOT GRIGIO

Der Name **DS** weist auf die Initialen des Familiennamens **De Stefani** hin, die Familie die seit fünf Generationen Premium-Weine in Venetien, Italien, produziert. „**Tra Mari e Monti**“ repräsentiert die wahre Bedeutung dieser Weine, die sorgfältig in Venetien zwischen der Adria und den Dolomiten hergestellt werden, wo das perfekte Mikroklima für das Wachstum der Trauben zu herrschen scheint.

DS Pinot Grigio hat eine intensive strohgelbe Farbe und ein elegantes Aroma von Birnen und Pfirsichen, Akazienblüten mit einem Hauch von gerösteten Mandeln. Der Geschmack ist frisch und elegant, mit einer hervorragend ausgewogenen Mineralität, die ihn ideal zu Meeresfrüchten, Suppen, Gemüserisotto und gegrilltem Fisch macht. Wir empfehlen, bei 8-10°C zu servieren.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Pinot Grigio delle Venezie DOC.

TRAUBENSORTER: 100% Pinot Grigio.

ANBAUGEBIET: im Nordosten Italiens.

BODENSCHAFFENHEIT: bestehend aus Lehm und mit alluvialem Ursprung.

KLIMA: mild, mit wenigen Regenfällen und hohen Sommertemperaturen, die eine perfekte Reifung der Trauben ermöglichen.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 4.000-8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" Methode.

WEINBERGBEARBEITUNG: die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; im Sommer zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, vollmundige Trauben zu erzielen.

LESE: Anfang September, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit ein ausgeprägtes Aroma und eine gute Säure aufweisen.

WEINBERGARBEITUNG: Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben, Dekantieren des Mostes und Gärung mit heimischen Weinhefen in Inox Stahl Behälter mit 18°C. Dann reift der Wein mehrere Monate auf seiner Hefe in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Die Hefen werden häufig gemischt, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

ALCOHOLGEHALT: 12,5% vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: er hat eine intensive, strohgelbe Färbung, ein elegantes Aroma von Birnen und Pfirsichen, Akazienblüten mit einem Hauch von gerösteten Mandeln. Fein und frisch im Geschmack, mit einer ausgeglichenen Mineralität.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Meeresfrüchten, Suppen, Gemüserisotto und gegrilltem Fisch.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 10 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 3-5 Jahren nach der Weinlese erzielt.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGROSSE mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6 x 19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 246x175x305.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it