

DI LENARDO PINOT GRIGIO

SKU: 12456



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Herkunftsland	Italien/Friaul
Erzeuger	Di Lenardo
Ort des Gutes	Ontagnano
Farbe	Kräftiges Strohgelb
Rebsorte	Pinot Grigio
Charakteristik	ein Pinot Grigio von ungewöhnlicher Fülle mit Noten von gelben Äpfeln, saftiger Melone, etwas Honig und Heu.
Lagerfähig	3 Jahre
Gesamtsäure	6,0 g/l
Restzucker	4,0 g/l
Alkoholgehalt	12,50 %Vol
Empfehlung	Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Fisch und Schalentiere, Salate, Nudelgerichte mit hellen Soßen, Gemüsegerichte wie Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, Geflügel und helles Fleisch



Langtext

Das Gutshaus der Familie Di Lenardo und die stattlichen Zedern neben dem repräsentativen Eingang schaffen einen Eindruck von Großzügigkeit, Beständigkeit und mediterranem Charme. Bereits seit Beginn des 19. Jahrhundert produziert die Familie Di Lenardo in dem Dörfchen Ontagnano bei Udine Wein. Heute gehören 55 Hektar eigene Weinberge zu dem Weingut und sie verarbeiten ausschließlich eigene Trauben. In den letzten 15 Jahren hat der Betrieb einen fortschrittlichen Wandel durchlebt. Die Weinberge wurden mit sorgfältig ausgewählten Klonen neu bepflanzt (bis zu 6000 Pflanzen pro Hektar), der Ertrag wird streng begrenzt, der Keller ist mit modernster Technik ausgestattet. Das Wichtigste aber, Massimo di Lenardo ist nicht nur gut aussehend und äußerst charismatisch, sondern auch hoch motiviert herausragende, charaktervolle Weine zu erzeugen. Er zeigt, dass im Grave del Friuli Weine entstehen, die der Schönheit der traumhaften Landschaft in nichts nachstehen. Eines seiner zentralen Themen ist das Terroir. Jeder seiner reinsortigen Weine kommt aus einer Einzellage, welche für die jeweilige Rebsorte beste Bedingungen aufweist. Seine Weine spiegeln das Terroir hervorragend wider