



CASALI
MANIAGO

SINCE 15TH FEBRUARY 1585

Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Trauben

Pinot Grigio.

Weinberg

Standort am Fuß der Hügel im Gemeindegebiet von Buttrio (UD). Grundstück hauptsächlich aus mergelig-toniger Struktur.

Weinbereitung

Sanftes Pressen der Trauben und sofortige Trennung der Schalen. Kontrollierte Gärung bei niedriger Temperatur (18°C), um die Entwicklung und Bewahrung der zarten und charakteristischen Primäraromen zu fördern.

Reifung

In Tanks 'sur lies' zuerst und dann in der Flasche horizontal gelagert, in unserem fünfhundert Jahre alten unterirdischen Weinkeller auf dem Gelände.

Visuelle Prüfung

Helles, glänzendes Strohgelb mit leichten rötlichen Reflexen.

Geruchsprobe

Zartes und angenehmes Aroma, mit fruchtigen Noten von Goldenen Äpfeln und blumigen Nuancen von Holunder und Mandel. Der Abgang ist angenehm zitrusartig mit ausgeprägten Nuancen von Grapefruit und Zedernholz.

Geschmacksprobe

Es hat einen trockenen, frischen Geschmack, voll und sanft mit hervorragender Haptik und Ausdauer. Geschmacklich harmonisch und fein. Das Finish entwickelt sich mit angenehmen mineralischen und sortentypischen Noten, charakteristisch für die Rebsorte.

Paarungen

Ein Wein für Aperitifs, rohe und gekochte Meeresvorspeisen, Fisch, Schalentiere und klare Suppen.

Langlebigkeit

Es erreicht den Höhepunkt seines Sortencharakters in den ersten zwei Jahren und kann problemlos über vier Jahre in der Flasche gelagert werden.

Service

Bei einer kühlen Temperatur genießen (12 °C).

