

## DELLE VENEZIE DOC: PINOT GRIGIO MIT AROMENVIELFALT

30. November 2020 // von KLAUS FELDKELLER // Kommentare deaktiviert



Zum digitalen Tasting lud das Konsortium **delle Venezie DOC**. Im Glas: 7 Vertreter des *Pinot Grigio Stile Italiano*. Valentina Fraccascia vom Konsortium führte durch die Degustation:

*Terre di Gioia – Pinot Grigio delle Venezie DOC 2019*: Weinberge im Trentino, Venetien und Friaul – Weichpressung bei niedrigem Druck, lange Gärung bei 16 ° C in Edelstahltanks, Reifung in Kontakt mit eigenen Hefen für ca. 6 Monate. Alkoholgehalt: 12,50% – Farbe: Strohgelb mit leichten Aschetönen, typisch für Pinot Grigio – Bouquet: zart, mit Zitrus-, reifen Birnen- und Blumennoten. Geschmack: knusprig und erfrischend, ausgewogen, anhaltend und lang im Abgang. Gut als Aperitif geeignet, passt es zu delikaten Vorspeisen, Risotto mit Gemüse, Fisch, weißem Fleisch und Weichkäse. [albinoarmani.com](http://albinoarmani.com)

*Cà Lunghetta – Pinot grigio delle Venezie DOC 2020* – Region Venetien, wo das Klima gemäßigt ist und vom Meer gemildert wird, schützt die Kette der Alpen es vor den Nordwinden. Die Erntezeit liegt normalerweise in den ersten beiden Septemberwochen. Die Trauben werden weich gepresst und der Most muss 15/20 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von 15/17 ° C in Edelstahltanks fermentiert werden. Das Wein wird dann bis zur Abfüllzeit bei 18/20 ° C in Edelstahltanks gelagert. Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen – Bouquet: großes und frisches Aroma mit blumigen Düften, Noten von Apfel und gereifter Birne. Verkostungsnotizen: Am Gaumen mit einem Hauch von mineralischem Geschmack. Ausbalanciert mit einer guten Länge. Alkoholgehalt: 12% – Perfektes Match mit Fingerfood und Vorspeisen, sowie mit weißen Fleischgerichten zu kombinieren. [botter.it](http://botter.it)

*Enotria Tellus – Pinot grigio delle Venezie DOC Spumante Dosaggio Zero:* Steiniger Boden und mittlere Textur in der Nähe des Flusses Piave – Martinotti-Charmat-Methode, Alkoholgehalt: 12% vol – Perlage: Strohgelb mit grünlichen Reflexen – Elegantes und zartes Bouquet mit Aromen von Zitrone, Labapfel, Birne, Geschmack: Angenehm würzig und trocken, Noten von weißen Fruchtfleischfrüchten entstehen – Empfohlen als Aperitif, zu Schalentieren, frischem und gereiftem Käse. [enotriatellus.it](http://enotriatellus.it)

*S. Osvaldo – Pinot Grigio delle Venezie DOC 2019 Venetien*, Gebiet von Montello, östliches Gebiet von Venetien. Der Most bleibt auf der Haut. Nach dem sanften Pressen wird der Most etwa 15 bis 20 gären gelassen, danach bei niedriger Temperatur zwischen 15-17 ° C in Edelstahltanks. Der Wein wird dann bei 18-20 ° C in speziellen Edelstahltanks gelagert bis zur Abfüllung. Alkoholgehalt: 12,50% Farbe: strohgelb Bouquet: tropische Früchte und florale Aromen Geschmack: Leichte Zitrus- und Mineralnoten sorgen für eine frische Erfrischung. Hervorragend zu Fischsuppen, gegrilltem Fisch und Pilzgerichten. Perfekt zu Lasagne mit Seppia-Tinte und Garnele Soße. Vorspeisen (sowohl Fisch als auch Fleisch), Pasteten und Terrinen, Fisch und Schalentiere, Geflügel, weißes Fleisch und Pilze. [sanosvaldo.com](http://sanosvaldo.com)

*Cecilia Beretta – Pinot grigio delle Venezie DOC 2019*

Kalkhaltiger und marmorierter Boden in den Provinzen Verona und Treviso – Die Trauben sind weiß vinifiziert. Der Most wird durch statisches Absetzen leicht gereinigt. Der Beginn der Fermentation wird durchgeführt bei einer kontrollierten Temperatur von 16 bis 18 ° C. Dann wird das Produkt gereinigt und in Stahltanks gelagert. Alkoholgehalt: 12,00% Farbe: hell strohgelb – Bouquet: angenehmer, ausgewogener, harmonischer und fruchtiger Wein von guter Struktur – Geschmack: blumige Noten und Anklänge von Birne und Aprikose. Als Aperitif oder als Vorspeise delikater Gerichte der ersten Gänge, Fisch, weißes Fleisch. [pasqua.it](http://pasqua.it)

*Piera 1899 – Pinot grigio delle Venezie DOC organic 2019* Die Trauben werden leicht gepresst und dann findet die Fermentation bei einer kontrollierten Temperatur von 17 ° – 18 ° C statt. Der Wein ruht bis zum Frühjahr bei 12 – 13 ° C und ermöglicht so eine komplexere und weichere Struktur. Alkoholgehalt: 12,5% – Farbe: intensives und leuchtendes Strohgelb mit hellgrünen Tönen Bouquet: elegantes Bouquet exotischer Früchte mit einem Hauch von Apfel, Birne und weißem Geschmack wie Glyzinien und Akazie – Geschmack: am Gaumen eine salzartige Mineralität und ein erfrischender Hauch von Säure. Pinot Grigio mit seiner pikanten und erfrischenden Säure passt sehr gut zu frischem Gemüse, rohem Fisch und leichteren Mahlzeiten. Fisch und Schalentiere sind klassische Partner von Pinot Grigio. [piera1899.com](http://piera1899.com)

*Sartori – Pinot Grigio delle Venezie DOC 2019 Arco dei Givi:* Kalkboden vulkanisch entstanden Weicher Druck bei Pressung. Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks bei 16-18 ° C. Alkoholgehalt: 12,00% – Farbe: strohgelb Bouquet: zart, komplex mit fruchtigen und blumigen Noten Geschmack: trocken, angenehm frisch und samtig. Hervorragend als Aperitif mit Gemüse-Vorspeisen, heiß oder kalt. [sartorinet.com](http://sartorinet.com)

**consorzio vini DOC delle Venezie**