

**“ALÍZIA” PINOT GRIGIO I.G.T.**

*Stille witte wijn*



✓ **PRODUCTIEGEBIED**

Het heuvelachtige gebied (rond 150 -200 meter boven zeeniveau) in het noord-oosten van Italië.

**Wijngaarden:** 4.000/6.000 druivenstokken per hectare.  
Gemiddelde leeftijd: 8-14 jaar.

**Gemiddelde opbrengst:** 1,5 - 2 kg. per druivenstok  
(8.000/9.000 kg. per hectare).

**Druivensoort:** Pinot Grigio.

**Snoeiwijze:** Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

De druiven worden eind augustus handgeplukt waarna ze licht worden gegerst; statische decantering van de most. De eerste gisting vindt plaats in RVS-vaten bij een temperatuur van 18/19°C na toevoeging van autochtone gistsoorten. De verkregen wijn blijft gedurende een aantal weken in contact met de druivenschillen, waarna de filtering en stabilisatie. Na de botteling blijft de wijn nog een paar maanden in de kelders om te rijpen.

✓ **WIJNOMSCHRIJVING:**

**Kleur:** licht strogeel met gouden hints

**Geur:** intens, fruit, hooi, walnootschalen, verfijnd en elegant.

**Smaak:** fluwelig, delicaat, harmonieus, karakteristiek.

✓ **CHEMISCHE SAMENSTELLING**

**Alcoholpercentage, % vol.** 12.00 - 13.00

**Suikergehalte, g/l** 5.50 - 6.50

**Zurengehalte, g/l** 5.00 - 6.00

✓ **SERVEERTEMPERATUUR**

8 - 10°C, serveren gelijk na opening.

✓ **BEWAREN**

Bewaar de wijn op een droge, koele en donkere plaats. Vermijd licht en hogere temperaturen.

✓ **AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING**

“Alisia” Pinot Grigio I.G.T. - Astoria

**Astoria** - 137 [lt.0,75]

