



CAPANNA

SANT'ANTIMO PINOT GRIGIO

DATENBLATT



HERKUNFTSBEZEICHNUNG: DOC

REBSORTEN: Pinot Grigio 100%

VINIFIZIERUNG:

Pressung der ganzen Trauben, Gärung in Edelstahl tanks bei niedriger Temperatur (12-16 °C) über ca. einen Monat.

AUSBAU:

In Eichenholzfässern (5-10 hl) über einige Monate.

VERMARKTUNG:

6-8 Monate nach der Traubenlese.

ANMERKUNGEN:

Farbe: strohgelb.

Bouquet: fruchtig beim jungen Wein, intensiv, charakteristisch.

Geschmack: samtig, trocken aber weich am Gaumen, harmonisch.

Speiseempfehlungen: Antipasti, Pastagerichte mit Fisch oder Gemüse, gebackener Fisch.

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN: 0,750 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 779010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com