

Pinot Grigio delle Venezie DOC *Corte Olivi*

Das 1906 gegründete Weinbauunternehmen Lenotti liegt in Bardolino am Ufer des Gardasees, im Herzen des Hügellands von Bardolino, und ist von Reben und Olivenbäumen umgeben. Dank dem wohltuenden milden Einfluß des Sees erfreut sich dieses Gebiet eines bevorzugten Klimas, was es besonders für den Weinanbau geeignet macht.

Die harmonisch in die Binnenseelandschaft eingefügte Kellerei verfügt über modernste Weinherstellungs-, Lagerungs- und Flaschenabfüllanlagen.

Mit besonderer Sorgfalt widmen sie sich der Qualität und der Auswahl der ausschließlich aus den klassischen Gebieten (65 Hektar mit traditionellen und hochqualitativen Reben) stammenden Trauben und der Weinbereitung.

Die eigenen Weinberge: „Le Giare“, „Palai“, und „Santa Cristina“ liegen in dem Gebiet Bardolino und „La Prà“ (überwiegende Anteil, 40 Hektar) in Cavaion.

Der Name Corte Olivi stammt aus der Gründerzeit, als man auf dem Hof („Corte“) überwiegend Oliven („Olivi“) anpflanzte.

Anbaugebiet:	Venetien Pinot Grigio: nördlich des Gardasees
Rebsorten:	Pinot Grigio
Boden:	Böden grazialen und alluvialen Ursprungs
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre, möglichst jung
Restzucker:	7,20 g/l
Säure:	5,25 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Anbausystem:	traditionelle Dachlauben- und Spaliermethode
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 000 305 701 086



Art. 33127

Charakteristik: strahlend-hellgelben Farbe In der Nase ein klarer, intensiver Duft nach goldenen Äpfeln. Am Gaumen ein saftiger Trinkgenuss, wunderbar schmelzig, süffig und ausgewogen.

Passend zu: Aperitif-Wein, eignet sich besonders zu Vorspeisen, Kuhmilchkäse und Fisch vom Grill