

Garda DOC – Bianco - 0,25 ltr *Cantine Pirovano*

Das Weingut Pirovano ist ein Familienunternehmen, dessen Wurzeln bis zu seiner Gründung im Jahr 1910 zurückreichen. Heute wird das Unternehmen von der 4. und 5. Generation geführt.

Die Familie Pirovano hat vor allem ein Ziel: Ihre professionelle Erfahrung in der Kultivierung von hochwertigen Trauben umzusetzen und Weine von besonderen Aromen und Eigenschaften herzustellen. Dazu nutzt das Weingut die modernste Kellertechnik, die heutzutage verfügbar ist, mit dem Ziel, den Respekt für die Typizität des Weins zu erhalten und gleichzeitig die Verbindung zu dem sardischen Gebiet zu stärken.

Anbaugebiet:	Venetien/Italien
Rebsorte:	Garganega – Pinot Grigio
Alkohol:	12 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	3 g/l
Säure:	5,5 ‰
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 000 013 024 736



Art-Nr. 33147
0,25 l

Charakteristik:	helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, ein herrlicher Duft nach floralen Noten und zarten Zitrusaromen. Am Gaumen elegant und delikats nach Melone und Pfirsich. Eine zarte Fruchtsäure und ein feiner Schmelz runden diesen Weißwein ab.
Passend zu:	Aperitif, leichte Sommergerichte, Fisch und Krebsfleisch, mildem Kuhmilchkäse