

Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT 2016

Kräftige Frucht mit Birne, Apfel und Lindenblüten, dezente Säure, leicht mit zartem Schmelz

Winzer: La Vis
Region: Trentino-Südtirol
Rebsorte: 100% Pinot Grigio
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 12.0 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitiv und zur leichten Pastaküche, auch zur Brotzeit und zum Mittagssnack

1.00 l – Bestellnummer 75516

La Vis
Trentino-Südtirol

Die Genossenschaft wurde 1948 gegründet. In Anlehnung an den Fluss Avisio, in dessen Namen sich das lateinische Wort für Stärke, vis, findet, nennen sich der Ort und die Kellerei Lavis bzw. La Vis. Zur ?Familie? gehören heute fast 1.000 Genossen, die zusammen 800 Hektar bewirtschaften. Diese befinden sich auf 200-900 m Seehöhe und sind zum Teil noch in der traditionellen Pergola-Erziehung angelegt. Kaum ein Genossenschaftsbetrieb in Italien hat ein derart rigoroses Qualitätsmanagement wie dieser. Giorgia Brugnara, die für die gesamte Produktion verantwortlich ist, arbeitet in der modern eingerichteten Kellerei eng mit dem Oenologen Ezio Dallagiacoma zusammen. Ein Team von Agronomen hat für die Genossen einen geologischen Atlas der Weinberge entwickelt, der zeigt, wo welche Rebsorten am besten gedeihen und wie die Weinberge im Einklang mit der Natur zu pflegen sind. Darüber hinaus wurde erst kürzlich ein Codice Etico, ein Ehrenkodex, verabschiedet, der das Verhalten und den Umgang untereinander, mit den Mitarbeitern und den Kunden definiert.

Abbildung unverbindlich