



PIERPAOLO
PECORARI

OLIVERS - PINOT GRIGIO

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Pinot Grigio
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — San Lorenzo Isontino, Mossa
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 15 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 5.600 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 40 hl/ha
- Vinifikation** — Vergärung in Eichenfässern mit natürlicher Hefe (17/19 °C). Verbleib auf der Feinhefe (9 Monate) mit wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung und Reifung in der Flasche (7 Monate).
- Reifepotenzial** — 4 - 6 Jahre
- Serviertemperatur** — 16 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Rindsschnitzel, Fisch in der Salzkruste (im Ofen zubereitet), erste Gänge
- Serviervorschläge:*
Spiedini di mare (Spießchen mit calamari und gamberi). Kleine Spinatgnocchi in Taleggio-Käsesauce. Suppe mit Venusmuscheln aus New England.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it