



PIERPAOLO  
PECORARI

## PINOT GRIGIO

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Pinot Grigio
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — San Lorenzo Isontino, Mossa, Moraro.
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 20 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 5.600 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 50 hl/ha
- Vinifikation** — Vergärung in Edelstahltanks (20°C).  
Verbleib auf der Feinhefe für 7 Monate mit  
wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung  
und kurze Reifung in der Flasche.
- Reifepotenzial** — 4 - 6 Jahre
- Serviertemperatur** — 11 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Fisch, Schalentiere und Meeresfrüchte,  
Pastagerichte, weiße Fleischsorten.  
*Serviertvorschläge:*  
*Huhn in Chardonnay-Marinade mit Kartoffeln  
und Karotten. Crostini mit Linsencreme an  
Rosmarin. Rotbarsch an Thymian.*



Via Tommaseo 56.  
San Lorenzo Isontino IT 34070  
+39 0481 808775  
[www.pierpaolopecorari.it](http://www.pierpaolopecorari.it)