



Pinot Grigio 2015 Südtirol *Alto Adige* DOP

0,75 L Drehverschluss *tappo a vite* Stelvin Lux+

Strahlende, dezent goldgelbe Farbe, feines Aroma nach Birnen und frisch geschnittenen Quitten, saftiger, anregender Geschmack

colore lucente, giallo leggermente dorato, aroma fine di pere e mele cotogne, gusto armonico, succoso e pieno

Alkohol *gradazione alcolica* 13,5 % vol
Restzucker *zuccheri residui* 1,5 g/l
Gesamtsäure *acidità totale* 5,3 g/l

Herkunft: Salurn, 230 m.ü.d.M., sehr warme Lage an der Weinstraße

Origine: Salorno, 230 m.s.l.m., zona piuttosto calda vicino alla strada del vino

Temperaturgesteuerte alkoholische Gärung, vier Monate Ausbau auf der Feinhefe im Stahltank

Fermentazione alcolica con controllo della temperatura, affinamento sui lieviti per quattro mesi in botte di acciaio

Serviertemperatur *temperatura di servizio* 6-8 °C

PARDELLERHOF MONTIN

Weingut mit Detailverkauf | azienda vitivinicola con vendita al dettaglio

wo der Wein erzählt | dove il vino racconta

Mitterterzerstraße 15 Via Terzo di Mezzo; I-39020 Marling | Marleno (BZ)
Mobile: +39 339 1771577 | Tel./Fax: +39 0473 492575
info@pardellerhof-montin.it

www.pardellerhof-montin.it | www.facebook.com/pardellerhof.montin