



— MONTI PALLIDI —

Monti Pallidi



Italien

Trentin



## 2023 PINOT GRIGIO Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

### Weingut

Steil aufragende Weinberge, überragt von schneebedeckten Gipfeln der Dolomiten, in der Sonne funkelnde Gletscherseen, unten im Tal gurgelt die sanft dahinfließende Etsch. Wo sind wir? Nein, nicht in Südtirol, sondern im Geheimtipp Trentino! Viel verbindet diese beiden nördlichsten Anbauggebiete Italiens, ein weitgehend identischer Rebsortenspiegel, vergleichbares Klima und eine hohe Anzahl an herausragend geführten Cooperativen. Allein, Trentino steht im Schatten Südtirols, das macht sich vor allem preislich bemerkbar und beschert dem Weinmarkt hochwertigste Rebsortenweine zu außergewöhnlich günstigen Preisen. Im Trentino reichen die Lagen nicht ganz so hoch hinauf wie in Südtirol, die Weinberge stellen etwas humanere Anforderungen an Mensch und Maschine. Weinbauliches Zentrum ist die quirlige Regionalmetropole Trento, nicht weit davon hat mit La Vis auch eine der absoluten Spitzenkellereien des Trentino ihren Sitz. La Vis verfügt sowohl über produktive Lagen im Tal der Etsch, zeichnet aber auch verantwortlich für Superlagen im Valle di Cembra, die bis auf 900 m Höhe reichen. Als Monti Pallidi, die bleichen Berge, bezeichnete man früher die Dolomiten. Damit zollt La Vis der großartigen Naturlandschaft rund um Trento größten Respekt.

### Tipp

Neben den eher leichten Pinot Grigio Varianten, vornehmlich aus den Ebenen des Veneto, bringt diese Rebsorte gerade aus den höheren Lagen des Trentin oder Südtirols teils sehr extraktreiche, stoffige und sehr intensive Weine hervor. Spannender Preis-Genuss Tip!

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Vigneti delle Dolomiti I.G.T.
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	4.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.50 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbauggebiet:</b>	Trentin
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Grigio
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank

### Vinifizierung

Die Weinberge liegen im äußersten Norden des Venetos. Die Ernte erfolgt ca. Mitte September von Hand. Im Anschluss werden die Trauben entrappt und sanft pneumatisch abgepresst. Die Fermentation wird mit Hilfe von Reinzuchthefen eingeleitet und dauert ca. 15 Tage. Danach ruht der Wein für ca. 40 Tage auf der Feinhefe.

### Sensorik

Blumig-fruchtig, mit Anklängen von Apfel und Quitte. Nicht zu leicht, viel Extrakt. Dicht am Gaumen und lang im Abgang.

### Passt gut zu

Spaghetti alla Carbonara, Butter-Risotto mit Garnelen, Gurken-Grapefruit-Salat mit Krabben.

### Lagerfähig

5 Jahre