



Codece Vigneti delle Dolomiti IGP BIO 2025
Az.Agr. F.lli Pisoni

Weingut

Das Weingut Pisoni, offiziell bekannt als Azienda Agricola Fratelli Pisoni, ist ein Familienbetrieb in Pergolese, in der Region Valle die Laghi im Trentino, Norditalien. Das 1852 gegründete Weingut wird heute in vierter Generation von Marco und Stefano Pisoni geführt, die das Familienerbe der Weinherstellung mit einem starken Engagement für nachhaltige Praktiken fortführen. Pisoni ist für sein Engagement für die biodynamische Landwirtschaft bekannt, bei der die Harmonie mit der Natur und traditionelle Anbaumethoden im Vordergrund stehen. Das Weingut verzichtet auf chemische Substanzen, verwendet stattdessen organischen Kompost und hält sich bei der Bewirtschaftung der Weinberge an den Mondkalender. Außerdem werden uralte Techniken wie das Pflügen mit dem Pferd eingesetzt, um die Gesundheit des Bodens und die Artenvielfalt zu erhalten.

Tipp

Nach jahrelanger önologischer Forschung ist es der Familie Pisoni gelungen, eine Weinbereitungsmethode zu entwickeln, die ohne den Zusatz von Sulfiten auskommt und dennoch Weine von höchster Qualität garantiert. Der Codece hat seinen Namen von dem gleichnamigen Weinberg auf dem Hügel von San Siro, der ideal für den Anbau weißer Trauben, in diesem Fall Sauvignon, Nosiola und Goldmuskateller, ist, die den perfekten Reifegrad und die ideale aromatische Konzentration erreichen. Der Codece duftet verführerisch fruchtig und opulent, um am Gaumen dann überraschend klar und hochelegant daher zu kommen. Endlich mal ein "Natural Wine" der auch richtig Freude macht...

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	325 kJ / 78 kcal
Kohlenhydrate:	g
davon Zucker	g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	IGP
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.20 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Trentin
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Sauvignon, Goldtraminer, Nosiola

Vinifizierung

Reifes Lesegut, temperaturkontrollierte Vergärung ohne Schwefelung und anschließender Ausbau im Stahltank

Sensorik

Helles Gelbgrün, reife Äpfel, Birnen, Quitten und Stachelbeeren, Trockenobst und etwas Ananas und Mango, Kräuterwürze, floral nach getrockneten Blüten, feingliedrig, sanft und mineralisch

Passt gut zu

Gemüseauflauf, Piccata vom Kalb mit wildem Brokkoli

Lagerfähig

4 Jahre