



W e i n - E x p e r t i s e



La Latura Pinot Grigio (Vegan)

Art.-Nr.: 52 04 14

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Veneto
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Cantine Volpi, Tortona
KLASSIFIZIERUNG:	DOC Delle Venezie
REBSORTE:	100% Pinot Grigio
WEINERZEUGUNG:	Dieser Wein reift im Stahltank.
BEURTEILUNG:	Frischer, betont fruchtiger, angenehm trockener und eleganter Pinot Grigio aus dem Veneto.
MENÜEMPFEHLUNG:	Idealer Begleiter zu frischen Salaten, Vorspeisen, Pastagerichten, Fisch und hellem Fleisch.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 3,7 g/l (trocken) <i>Gesamtsäure:</i> 5,3 g/l

In den Weinbergen im Herzen des Veneto erzeugt Kellermeister Carlo Volpi Spitzenweine aus ökologischem Anbau - streng nach den Richtlinien der Associazione Italiana per L'Agricoltura Biologica. Die ausdrucksvollen Weine spiegeln seinen Respekt vor der Natur und seine Leidenschaft für den ökologischen Weinbau wider. „Wir lassen der Schöpfung ihren Lauf und konzentrieren uns auf das, was unsere Aufgabe ist: aus den handverlesenen Trauben feinen Wein zu erzeugen“, so Carlo Volpi. Anstelle von Düngemitteln wird durch eine Reduktion der Hektarerträge erreicht, dass die Weinberge dauerhaft fruchtbar bleiben. Die intensive Pflege der Rebstöcke macht den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln überflüssig.
La Latura. Von Natur aus besser.