

# LE FRAGHE

## SOVER – PINOT GRIGIO VENETO IGT

REBSORTEN:	Pinot Grigio
ANBAUGEBIET:	Veneto - Gemeinde Affi
ALTER DER STÖCKE:	16 Jahre
LAGE UND HÖHE:	Süd, 190 m
REBERZIEHUNGSSYSTEM:	Cordon-Erziehung
ERTRAG JE HEKTAR:	900 Kg / Hektar
STOCKDICHTHE:	3300 Pflanzen je Hektar
ALKOHOLGEHALT:	13%
TRINKTEMPERATUR:	10-12 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Riedel Glasserie Grape 404/05
HALTBARKEIT:	2-3 Jahre

### TECHNISCHE BECHREIBUNG:

Der Wein ist „weiß gekeltert“ unter Verwendung eines sanften Anpressdrucks und einer Mostausbeute von 50%. Auf diese Art verhindern wir, daß der Most seine rebsortentypische Rostfarbe erhält. Die Gärung erfolgt in Stahltanks bei einer niedrigen Temperatur (14-15 °C) unter Verwendung von ausgesuchten Hefen. Genauso erfolgt die Verfeinerung im Stahltank und der Kontakt mit den Ablagerungen für etwa 4 Monate, bis man schließlich mit der Abfüllung fortfahren kann.

### ORGANOLEPTISCHE ÜBERSICHT

Strohgelber Wein mit einem blitzsauberen, klaren und eleganten Duft. Das Geschmacksbild vermischt sich mit Golden-Äpfeln, mit den exotischen Düften der Ananas, den Blüten der Chinesischen Wisteria sowie mit Akazienblüten. Im Gaumen beweist sich ein guter Körper dessen Fülle hervorsticht verbunden mit einem ausgeglichenen Säuregrad und einer weichen Tannin-Struktur. Eigenschaften die dem Wein eine feine Eleganz zusichern.

### EMPFHELUNGEN

Es ist ein Wein der sich insbesondere dazu eignet Antipasti zu begleiten, aber auch jegliche Fischspeise (Hauptgerichte), oder helle Fleischsorten als zweiter Gang oder Hartkäse.

AZIENDA AGRICOLA LE FRAGHE

LA COLOMBARA - 37010 CAVAION (VR) - TEL. 045 7236832 - FAX 045 6260183  
www.fraghe.it - info@fraghe.it