

Vinaioli

Sonetti Pinot Grigio Puglia IGT - Schroefdop



Blend van **85% Pinot Grigio** en 15% andere druiven uit Puglia. Kalk- en kleihoudende bodems, 0 - 150 m boven de zeespiegel.

Oogst eind augustus-begin september. Traditionele ontristing en persing. Fermentatie bij 16-19°C gedurende 12 dagen in gigantische 1200-2000 hl inox kuipen. 3 tot 6 maanden verfijning voor de botteling.

Strogeel met een **lichtgroenige schijn**. Delicate neus, aroma's van **rijp fruit en citrus**.

Met zijn 12%vol alcohol is deze Pinot Grigio eerder **licht** en dus **makkelijk** te drinken, een **plezant** wijntje met een zacht smakenpallet en een lang einde. Alcohol 12% vol.

Wegens het frisse fruit en de beheerste zuren past hij het best bij niet al te zware schotels als het witte vlees van **zeevruchten, pasta**, en (gegrilde) **groenten**.

De schroefdop maakt hem snel inzetbaar in de **horeca** én **hersluitbaar**.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be