



Bosco del Merlo

# PINOT GRIGIO

D.O.C. LISON PRAMAGGIORE

## Die Trauben

100% Pinot Grigio.

Sie werden in unseren Weingärten angebaut und Hangelesen.

## Weinherstellung

Aus ausgewählten weißweibereiteten Trauben. Nach einer kalten Sedimentation gären die Moste bei einer kontrollierter Temperatur von 18-19°. Der Wein reift dann in Stahlbehältern 4 Monate lang, bevor er dem Markt freigegeben wird.

## Organoleptische Eigenschaften

**Farbe:** Strohgelb mit leichten verkupferten Reflexen, die an die Schalenfarbe erinnern.

**Bouquet:** intensiv, ähnlich dem Duft von Akazienblüten und Muskatnuß.

**Geschmack:** trocken, umfangreich, frisch, süffig und geschmeidig im Abgang.

## Gastronomische Tipps

Ausgezeichnet zu raffinierten Vorspeisen, Suppen, Fischgerichten und weißem Fleisch.

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Trinktemperatur:** 8-10° C

**Flaschengrößen:** 750 ml



2011  
2010  
2009  
2008  
2007



2011,  
2010,  
2009,  
2008,  
2007,  
2006,



2008  
Bronzen  
Medaille  
beim  
"IWSC"  
(Surrey)



2007  
Ehrendiplom  
International  
Wine  
Challenge  
London



Punkte:86  
2011  
Punkte: 86  
2010



Bosco del Merlo

BOSCO DEL MERLO

Via Postumia, 12 – 30020 Annone Veneto – Venezia – Italia – Tel. +39 0422 768167

www.boscodelmerlo.it