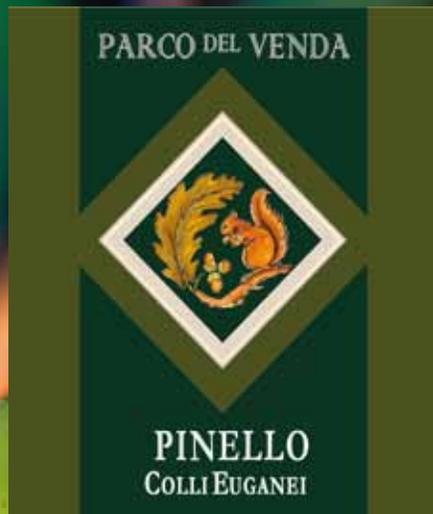


AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



PINELLO D.O.C.

- *BEZEICHNUNG: Colli Euganei Pinello*
- *REBSORTEN: 100% Pinella*
- *ANBAUGEBIET: Galzignano Terme und Boccon di Vò*
- *ERTRAG PRO HEKTAR: 9.000 kg/ha*
- *HÖHE: 300 Meter / 80 Meter ü. d. M.*
- *AUSSETZUNG: Süden und Westen*
- *BODEN: hügelig, gut gelegen und luftig, meist tonhaltig*
- *ERZIEHUNGSFORM: Guyot*
- *ANBAUJAHR: 2000*
- *ERNTENZEIT: zweite Septemberdekade*
- *PFLANZDICHTHE: 5.000 Rebstöcke pro Hektar*
- *WEINBEREITUNG: Abbeerung und Kelterung der Trauben. Sofortige Trennung des Mostes von den Schalen und weiteren soliden Elementen der Weintrauben. Danach folgt das sanfte Pressen durch die Verwendung von horizontalen pneumatischen Pressen, die die Gewinnung eines genug sauberen Mostes fördern. Der so erzeugte Most wird mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur von 17°C zur Gärung gebracht. Nach der alkoholischen Gärung erfolgt das Umfüllen des Weins in Wannen für den Ausbau.*
- *AUSBAU: in thermobedingten Stahlbehältern, wo der Wein fünf Monate lang über dem feinen Bodensatz gehalten wird. Es folgt eine Ruhezeit in der Flasche von 3 Monaten nach der Abfüllung.*
- *PRODUKTION: 5.000 Flaschen*
- *VERKOSTUNGSANMERKUNGEN: einheimische Rebsorte aus dem Weinanbaugebiet Colli Euganei. Dieser Wein hat eine brillante strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Geruch intensiv und charakteristisch, im Geschmack trocken, leicht säuerlich und nachhaltig. Passt gut zu Fisch und weißem Fleisch; seine ideale Serviertemperatur liegt um 12°C.*

RESTZUCKER: 6,0 g/l
GESAMTSÄURE: 6,0 g/l
ALKOHOLGEHALT: 13,0% Vol.
PH: 3,33

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it

