

Albino Armani Pinot Grigio 2023



In alten terrasierten Weinbergen im südlichen Etschtal gedeihen die Pinot Grigio Trauben, aus denen der faszinierende Colle Ara entsteht. Neben der langjährigen Erfahrung des Weinguts sind es die günstigen klimatischen Bedingungen und der kalkhaltige, von Gletschern geprägte Boden, die den Grauburgunder zu idealer Reife und Qualität bringen. Nach der selektiven Lese erfolgt eine kurze Kaltmazeration, die dem Wein Farbe und Struktur verleiht, anschließend wird schonende gepresst. Der Ausbau erfolgt auf der Feinhefe im Edelstahltank und teilweise im Holzfass. Ins Glas fließt der charmante Colle Ara in zartem, hellem Rosa. In der Nase dann eine präsenre Frucht mit Pfirsich und feinen Zitrusnoten. Am Gaumen mit schöner Dichte und Saftigkeit, dazu eine weiche, aber lebendige Säure. Was Albino Armani hier auf die Flasche bringt, ist weit weg von den dünnen Grigios der norditalienischen Weinfabriken.

| | |
|--------------------------|---------------------------------|
| Artikelnummer | 51311 |
| Artikelname | Albino Armani Pinot Grigio 2023 |
| MwSt.% | 8.1 |
| Basiseinheit | Albino Armani |
| EAN-Code | 8022592705004 |
| Kleinste Verkaufseinheit | Flasche |
| Alkoholgehalt | 12.5% |
| Inhalt | 0.75 L |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Trentino-Alto Adige |

Typ

Wein

Rebsorten

Pinot Grigio