

I vinregionen "Vipavska dolina" (Vipava-dalen) starter de først å høste inn pinot gris-druene. Her er det ofte svært gode klimatiske solforhold og lite nedbør i august, noe som gir full modning på druene, og et høyt sukkernivå. Pinot Gris-vinmarkene ligger nede i dalen, hvor vinplantene trives med lavere temperatur om natten og her er vannreserven høyere. Nede i dalen er jordsmonnet mer fruktbart, med rikere kalksten (marl) og leireinnholdet er høyere her og det liker pinot gris-planten.

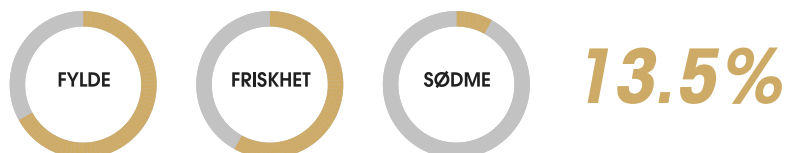
VIPA VA 1894 D.O.O.

Vipava Lanthieri Pinot Gris 2018

Produktbeskrivelse

Lys ravgul. Intens og kompleks med innslag av fersken, nektarin, mandel og pepper. Bløt og rik munnfølelse, balansert og lang avslutning. En moden vin med typeriktig karakter.

Håndhøstede druer, kort skallkontakt før spontanfermentering på delvis ståltank og fat, Modnes ett år på bunnfall før tapping på flasker.



Bruksområde

Fisk og skaldyr er en klassisk kombinasjon med Pinot Gris. Den passer også til myke oster, grillet kylling og lette sommerlige pastaretter.



FAKTA

Vinmonopol nr	11703501
Vectura nr	155282
EPD nr	5543061
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75
Pris Vinmonopolet	159.93
Pris Grossist eks. mva	135.8
Druetype	100 % Pinot Gris
Sukkerinnhold	1,7 gr/l

Syreinnhold	4,6 gr/l
Serveringstemperatur	11° - 13° C
Land	Slovenia
Distrikt	Vipava-dalen (Vipavska dolina).