



PINOT GRIGIO VALDADIGE DOC

Jahrgang: 2007
Erzeuger: Cantina Valdadige
Art. Nr.: 105.282

Herkunftsland: Italien
Region: Trentino
Ort des Gutes: Rivalta di Brentino Belluno



Weingut / Erzeuger

Die Cantina Valdadige liegt, wie der Name sagt (Valdadige heißt Etschtal), im Etschtal südlich von Rovereto. Sie ist eine jener kleinen, gut geführten Genossenschaftskellereien, die nicht mehr alles in einen Topf werfen und am Ende mäßigen Wein erzeugen. Vielmehr werden hier Partien unterschiedlicher Qualität getrennt ausgebaut. Dadurch gelingt es, neben einfachen Weinen auch Weine zu erzeugen, die hohe Ansprüche befriedigen.

Beim letzten Besuch bei Valdadige fielen uns in einem Weinberg mit Merlot wunderschöne Schneckenhäuser in einem geheimnisvollen Rot auf.

Der nächste Weinberg war Chardonnay. Wir schauten auf die Weinstöcke, auf den Behang und wir suchten am Boden nach den roten Schneckenhäusern.

Aber statt der roten Häuser fanden wir hier einige intensiv gelbe Schneckenhäuser mit einem zarten Perlmutterglanz. In den Rebzeilen zwischen den Pinot Grigio Stöcken waren sie weder rot noch gelb, sondern hatten braune Streifen auf einem lebendigen ocker-grauen Grund. Wir waren begeistert von der Schönheit der Weinbergschnecken von Valdadige.

Sie sind Ausdruck der besonderen Wachstumsbedingungen und des Terroirs in den unterschiedlichen

Weinbergen von Valdadige. Sie sind ein Zeichen für die Individualität der Weine von Valdadige. Dabei reifte die Idee, diese wunderschönen Schneckenhäuser als Motiv für die Etiketten der Weine von Valdadige zu verwenden. Wir haben aus jedem Weinberg einige Exemplare mitgenommen und sie von Julia Freund zeichnen lassen. Die Schneckenhäuser machen deutlich, dass es sich hier nicht um gesichtslose Massenprodukte handelt, sondern dass die Weine von Valdadige Terroirweine des Trentino mit natürlicher Schönheit sind, dass sie einen unverwechselbaren, individuellen Charakter haben und dass sie im Einklang mit der Natur erzeugt werden.

Beschreibung

Farbe: goldgelb
Rebsorte: Pinot Grigio
Charakteristik: überzeugende einladende Frucht, weich, frisch, harmonische Fülle
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 2 - 3 Jahre
Gesamtsäure: 6 g/l
Alkoholgehalt: 12,7 %vol.
Restzucker: 2 g/l

Gastromische Empfehlungen

Vorspeisen wie "Antipasti Misti", Nudelgerichte mit hellen Soßen, Fischgerichte, Geflügel und helles Fleisch (Kalb), Weichkäse, Hartkäse.

Stand: 22.06.2008 12:06 Uhr