

Altadonna Pinot Grigio

Hvitvin / Italia / Toscana

Produsent: Altadonna

Årgang: 2018

Land: Italia

Distrikt: Toscana

Drue: 100% pinot grigio

Veil. pris horeca: 116,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 142.5,-

EDP nr. : 5383484

SAP nr. : 9062257

Vinmonopol nr. : Kun Horeca

Innhold:

Syre: 5,7 gr per liter

Sukker: 4 gr per liter

Alkohol: 12,5 %



Om produsenten

Det er familien Chioccioli med Stefano og hans to sønner Enrico og Niccolo som står bak den daglige driften av vinproduksjonen. De holder til i Gaiole i Chianti Classico. Deres utspring er Toscana så det er naturlig at hjertet deres banker litt ekstra for denne regionen, men de har også viner fra Sicilia, Abruzzo, Veneto og flere andre Italienske regioner i sin portefølje. Stefano var en av de første berømte vin konsuletene i Italia og han driver fortsatt med denne virksomheten rundt om i hele Italia, Frankrike og Ungarn. Det er sønnene Niccolo og Enrico som er de nye drivkreftene i firmaet, selv om faren ikke helt klarer å slippe taket.

Niccolo er utdannet vinmaker og Enrico er utdannet advokat og master destiller. Enrico er pennen bak alle de flotte etikettene og elegante designene de bruker. Moren hjelper også til ved behov så man kan trygt si det er en ordentlig familiebedrift. Selv om de ikke eier alle vinmarker selv, tar de aktivt del i hele produksjonsprosessen fra beskjæring av planter og frem til vinen kommer på flaske. De er veldig opptatt av kvalitet og stiller strenge krav til seg selv og hvordan gården skal drives.

Vinifikasjon

Tradisjonell vinifikasjon. Gjæring i rustfrie ståltanker med temperaturkontroll, filtreres før tapping på flaske.

Smaksbeskrivelse

Floral duft med preg av fersken og nektarin. Sødmefull tett og konsentrert lett tropisk frukt på smak med en frisk og tørr finish.

Passer til

Pasta, Pizza, Grønnsaker