

Lumina Pinot Grigio

DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Die Trauben stammen aus ausgewählten Weinbergen traditionsreicher lokaler Erzeuger und Lieferanten, mit denen Ruffino eine echte Partnerschaft aufgebaut hat.



JAHRGANG

2024

REBSORTEN

90% Pinot Grigio, 5% Chardonnay und 5% Sauvignon Blanc

HÖHENLAGE UND BODEN

150-250 m. ü.d.M Boden mit Vorkommen von Ton, Kalkstein, Sand und Kies.

JAHRGANGSENTWICKLUNG

Ein regenreicher Frühling und ein milder Sommer, geprägt von Niederschlägen Mitte August, die zur optimalen Reifung der Trauben und anschließend zur Weinlese geführt haben.

WEINAUSBAU UND REIFUNG

Nach der Weinlese und dem Abbeeren werden die Trauben gekühlt und anschließend sanft gepresst. Die alkoholische Gärung und die anschließende Reifung erfolgen in temperaturkontrollierten Edel.

HINWEISE ZUR VERKOSTUNG

Farbe: intensiv strohgelb

Geruch: das Bouquet öffnet sich mit intensiven fruchtigen Noten nach weißem Pfirsich, gefolgt von Noten von Wildblumen. Der Abgang ist leicht mentholartig.

Geschmack: am Gaumen ist dieser Pinot Grigio fest und strukturiert mit mineralischen Noten. Der Wein ist lebhaft, anhaltend und befriedigend. stahlbehältern.

SCHLÜSSELPUNKTE

- Der Pinot Grigio ist inzwischen der bekannteste und beliebteste italienische Weißwein der Welt.
- Die Trauben stammen aus den für den Anbau von hochwertigem Pinot Grigio am besten geeigneten Regionen.
- Die Mondsichel auf dem Etikett stellt das alte alchemistische Symbol für den Erdtrabanten dar und weist auf die Bedeutung der Mondphasen für das Pflanzenleben hin.

ERSTER JAHRGANG: 1991



RUFFINO
1877