

# Lumina Pinot Grigio

## DELLE VENEZIE

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Die Trauben stammen aus den besten Weinanbaugebieten Venetiens und Friaul-Julisch Venetiens, zwei Regionen, die für die Herstellung frischer Weißweine bekannt sind. Höhenlage: 150-250 mt. Boden: reichlich Lehm und Kalkstein, die zusammen mit dem Vorhandensein von Sand und Kies dem Wein Eleganz und Struktur verleihen.



**TRAUBENMISCHUNG:** 90% Pinot Grigio, 10% Sauvignon Blanc

**ART DER VERFEINERUNG:** Edelstahlbehälter

#### BESCHREIBUNG

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.

#### AUSBAU 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 Edelstahlbehältern.

#### BEMERKENSWERTES

- 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 Erdtrabant dar und weist auf die Bedeutung der Mondphasen für das Pflanzenleben hin.

**ERSTE WEINLESE:** 1991

**RUFFINO**  
1877