

Pinot Grigio delle Venezie DOC

Jahrgang: 2023
Erzeuger: Sessantacampi
Art. Nr.: 105.150

Herkunftsland: Italien
Region: Venetien



Weingut / Erzeuger

Willkommen am malerischen Ufer des Piave-Flusses, im Weingut der Familie Zago. Hier wird seit Generationen mit unermüdlicher Hingabe Landwirtschaft betrieben. Die Geschichte beginnt im Jahr 1973, als Vater Luigino den Familienhof in ein Weinparadies verwandelte. Diese Leidenschaft für Wein wird heute von den Kindern Federico, einem talentierten Önologen, und Chiara, der Verantwortlichen für Kommunikation und Geschäftsentwicklung, fortgeführt. Mit frischen Ideen lenken sie das Weingut in ein modernes und innovatives Zeitalter.

Ein Beleg dafür ist die Geschichte von "Sessantacampi". Dieser Name ist eng mit dem historischen Weinhandel zwischen den Trevisaner Landschaften und der majestätischen Serenissima Repubblica di Venezia verbunden, der einst mit Hilfe von Holzkarren vollzogen wurde. Diese finden sich im Logo und auf den Etiketten dieser Traditionslinie wieder. "Sessantacampi" bedeutet übersetzt "60 Felder" war einst der Titel für die fruchtbaren Ländereien, dessen Weine zur Schatzkammer der venezianischen Republik zählte. Heute bewirtschaftet die Zago-Familie eben jenes erlesene Land und exportiert den Wein, wie es seit Jahrhunderten Tradition ist, in alle Ecken der Welt.

Die Philosophie dieses Weinguts zeugt von großem Respekt für die Natur und die Verbundenheit mit dem Land. Umgeben von den sanften Hügeln und üppigen Weinbergen verstehen sie die Bedeutung einer sorgsam Pflege der Reben. Auf etwa 25 Hektar entlang des majestätischen Piave-Flusses, nur einen Steinwurf von Venedig entfernt, gedeihen verschiedene Rebsorten. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio und Merlot gedeihen hier in voller Pracht. Tauchen Sie ein in die Vielfalt der Sessantacampi-Weine und lassen Sie sich von der venezianischen Geschichte, die die Familie Zago in jede Flasche bringt, begeistern.

Beschreibung

Farbe: intensives strohgelb
Rebsorte: Pinot Grigio
Charakteristik: elegante, frisch-fruchte Aromen von Birne und grünem Apfel in der Nase, am Gaumen körperreich und harmonisch mit spannender Säurestruktur: im Nachgang ausgewogen und anhaltend
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	4 g/l
Gesamtsäure:	5,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Mit seinem feinen Charakter ein idealer Begleiter zu Vorspeisen und ersten Gängen wie leichte Fischgerichte.

Stand: 27.07.2024 13:12 Uhr