Pinot Grigio Valdadige DOC

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Cantina Valdadige
Art. Nr.:	105.282
Herkunftsland:	Italien
Region:	Trentino
Ort des Gutes:	Brentino Belluno



Weingut / Erzeuger

Willkommen bei Cantina Valdadige, einer kleinen, gut geführten Genossenschaftskellerei im Etschtal (übersetzte Valdadige) südlich von Rovereto. Hier, in dieser malerischen Region findet man eine besondere Verbindung zwischen Wein und Natur. Die Weine von Valdadige zeichnen sich nicht nur durch ihren hervorragenden Geschmack und Qualität aus, sondern auch durch ihre einzigartige Präsentation auf den Etiketten, die von den wunderschönen Schneckenhäusern inspiriert sind, die in den Weinbergen zu finden sind.

Bei einem Besuch der Weinberge entdeckt man die faszinierende Vielfalt der Schneckenhäuser: im Merlot-Weinberg leuchten sie in einem geheimnisvollen Rot, im Chardonnay-Weinberg schimmern sie intensiv gelb und zwischen den Pinot Grigio-Reben präsentierten sie sich mit braunen Streifen auf einem lebendigen ockergrauen Grund. Diese Schneckenhäuser sind Ausdruck der besonderen Wachstumsbedingungen und des Terroirs in den verschiedenen Weinbergen von Valdadige.

Diese Schneckenhäuser sind mehr als nur ein Motiv auf einer Flasche Wein - sie symbolisieren die Individualität und den Charakter der Valdadige Weine, die allein durch die einzigartigen Bedingungen und das Terroir dieser Region entstehen.

Das Sortiment umfasst eine Vielzahl von Weinen, darunter Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot sowie einem neuen Bianco aus Müller-Thurgau. Dazu gesellt sich ein faszinierender Rosso, der aus den Rebsorten Enantio, Teroldego, Trollinger und Merlot komponiert ist. Jeder Wein ist ein Ausdruck von Terroir und Tradition, hergestellt mit Liebe zum Handwerk und Respekt vor der Natur. Tauchen Sie ein in die Welt von Cantina Valdadige und entdecken Sie die Schönheit und den Geschmack des Trentino in jedem Glas. Jetzt im neuen Design, Cheers

Beschreibung

Farbe:	zitronengelb
Rebsorte:	Pinot Grigio
Charakteristik:	im Duft klare Noten von grüner Birne, Zitruszeste und weißen Blüten mit einem Hauch von Kräutern, am Gaumen lebendig mit straffer Säure, feiner Mineralität und einem präzisen Mundgefühl, klingt frisch und anhaltend aus mit gerösteter Mandelnote und kühler Eleganz
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	3 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Gastromische Empfehlungen

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

Stand: 21.11.2026 23:04 Uhr