

Pinot Grigio Friuli DOC

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Di Lenardo
Art. Nr.: 106.042

Herkunftsland: Italien
Region: Friaul
Ort des Gutes: Ontagnano



Auszeichnungen

Luca Maroni: 94 Punkte (Jg. 2019)
James Suckling: 91 Punkte (Jg. 2021)
Luca Maroni: 93 Punkte (Jg. 2017)
Luca Maroni: 93 Punkte (Jg. 2018)

Weingut / Erzeuger

Das malerische Herrenhaus der Familie Di Lenardo und die mächtigen Zedern neben dem imposanten Eingang vermitteln Großzügigkeit, Beständigkeit und mediterranen Charme. Dieser Charme spiegelt sich auch in den Weinen des Gutes wider, das bereits seit Anfang des 19. Jahrhunderts in Ontagnano bei Udine Wein produziert. Heute besitzt das Weingut 55 Hektar eigene Weinberge und verarbeitet ausschließlich Trauben aus eigenem Anbau.

In den letzten 15 Jahren hat das Weingut einen beeindruckenden Wandel vollzogen. Die Weinberge wurden mit sorgfältig ausgewählten Klonen neu bepflanzt, mit bis zu 6000 Pflanzen pro Hektar. Der Ertrag ist streng limitiert, um eine hohe Qualität zu gewährleisten. Auch der Weinkeller ist mit modernster Technik ausgestattet. Der Schlüssel zum Erfolg von Di Lenardo liegt aber nicht nur in der hervorragenden Ausstattung und Infrastruktur, sondern auch in der Leidenschaft und Motivation, mit der hier Wein gemacht wird. Der hochmotivierte und charismatische Massimo Di Lenardo konzentriert sich auf die Produktion von hervorragenden Weinen mit Charakter.

Nach dem großen Erfolg des Jahrgangs 1998 übernahm Massimo Di Lenardo die Leitung der gesamten Weinbereitung, unterstützt von einem Team von Experten. Seine Philosophie ist es, die reine Frucht und Säure der Trauben hervorzuheben, ohne den überdeckenden Effekt des Ausbaus in Eichenfässern.

Heute gilt das Weingut Di Lenardo als die Marke mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis im Friaul und als eines der technologisch fortschrittlichsten Weingüter. Seit 2009 wird ausschließlich Solarenergie genutzt, die durch die Paneele auf dem gesamten Dach der Lagerhalle erzeugt wird. Dies ist Di Lenardos Beitrag zum Umweltschutz - ein weiteres Beispiel für die Werte Qualität und Nachhaltigkeit, für die das Weingut steht.

Beschreibung

Die Weinberge liegen nördlich in der Nähe zu den Alpen. Dadurch werden die Nordwinde blockiert und zusammen mit dem Einfluss des Meeres im Süden, gibt es das ganze Jahr über ein gemäßigtes Klima. Die Trauben werden alle von Hand geerntet. Zum sanften Pressen wird zunächst eine Softvakuumpresse verwendet. Nach dieser ersten Pressung wird der Most inahltanks umgefüllt. Die Gärung findet bei ca. 15 C statt. Danach kommt der Wein in Kontakt mit Lebendhefe. Es findet bis zur Abfüllung in die Flasche eine regelmäßige Batonnage statt. Nach der Füllung liegen die Flaschen mind. 2 Monate um zu ruhen, bevor sie in den Verkauf gelangen.

Farbe:	zitronengelb
Rebsorte:	Pinot Grigio
Charakteristik:	im Bouquet feine Aromen von reifer Birne, weißem Pfirsich und zarten Blütennuancen, im Geschmack frisch und ausgewogen mit saftiger Frucht, feiner Mineralität und eleganter Struktur, klingt anhaltend und harmonisch aus mit dezenten Zitrusanklängen und einem Hauch von Blütenhonig
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	4,2 g/l
Gesamtsäure:	6,6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Fisch und Schalentiere, Salate, Nudelgerichte mit hellen Soßen, Gemüsegerichte wie Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, Geflügel und helles Fleisch,

Stand: 17.09.2026 18:45 Uhr