

Matile Pinot Grigio IGP

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Cardeto
Art. Nr.: 110.080

Herkunftsland: Italien
Region: Umbrien
Ort des Gutes: Cardeto



Weingut / Erzeuger

Die Winzergenossenschaft Cardeto, die bis 2004 unter dem Namen "Winzergenossenschaft Orvieto" bekannt war, trägt seither den Namen des Ortes, aus dem ihre Weine stammen. Tief in der Region verwurzelt, präsentieren sich die gefälligen Matile-Weine in modernem Gewand. Ihre Etiketten sind so rund wie die Weine selbst: unkompliziert, trinkfreudig und mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis. Bei Matile ist also alles rund: die Etiketten, der Wein, der Preis - alles.

"Vineyards, People, Flavors" - diese Worte fassen das Wesen von Cardeto zusammen, einer historischen Winzergenossenschaft, die ihre Weinberge mit Weisheit und Tradition bewirtschaftet. Die Weinberge sind ein wesentlicher Bestandteil der Identität dieses Gebiets und bringen den Wein hervor, der seit jeher Protagonist der Geschichte und Kultur des Gebiets um Orvieto ist. Die enge Verbindung zwischen dem Gebiet, seinen Produkten und den Winzern spiegelt sich auch in der institutionellen Marke wider.

Cardeto ist heute eine der wichtigsten Winzergenossenschaften Umbriens. Sie keltert die Trauben von rund 80 Mitgliedern, die etwa 500 Hektar Weinberge bewirtschaften. Als Genossenschaft wird Cardeto wie ein Unternehmen mit einer projektorientierten Organisation und einer Vision geführt, die auf die Produktion von Qualitätsweinen ausgerichtet ist. Das Hauptziel besteht darin, sowohl in den eigenen Geschäften als auch bei Importeuren und Vertriebspartnern "Qualitätsweine zu einem äußerst wettbewerbsfähigen Preis" anzubieten. Die Cardeto-Weine werden derzeit in zwei eigenen Geschäften (in Orvieto Scalo und Terni) verkauft und erreichen dank wichtiger Handelspartner rund 14.000 Direktkunden in etwa 20 Ländern weltweit.

Beschreibung

Farbe: blassgelb
Rebsorte: Pinot Grigio
Charakteristik: im Bouquet frische Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, begleitet von floralen Nuancen und einem Hauch Mandel, am Gaumen leicht und spritzig mit feiner Säure und einem harmonischen Trinkfluss, klingt frisch und geradlinig aus mit zarten Noten von Zitruszeste und weißem Pfirsich
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Restzucker: 3,4 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

mediterrane Vorspeisen wie Antipasti und Tapas. Würzige Gerichte mit Fisch oder hellen Fleischsorten. Kremige Käsesorten

Stand: 13.06.2026 10:06 Uhr