
Maso di Mezzo

Pinot Grigio Rosé

VIGNETI DELLE DOLOMITI

Die kupferfarbenen Beeren zeigen die Anpassungsfähigkeit dieser Rebsorte, die Weine mit vielen Farbschattierungen hervorbringt.



Anbaugesbiet

Wir bauen diese Sorte in der Region der Dolomiten an.

Reben Pinot Grigio

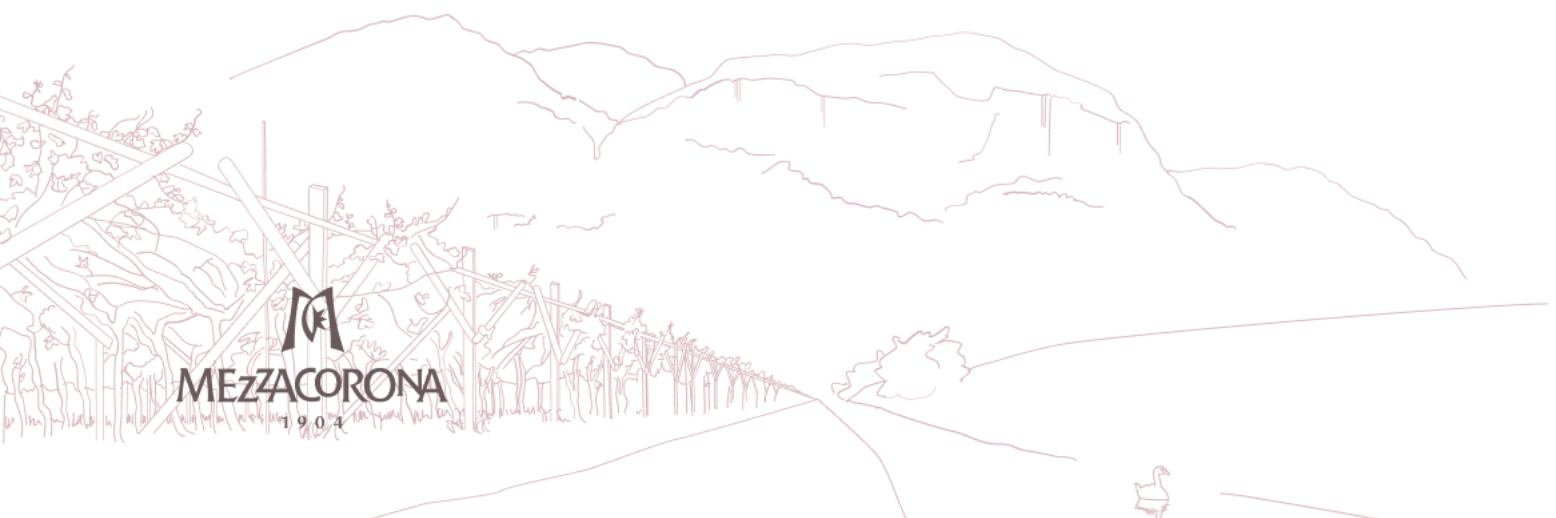
Weinbereitung

Die Trauben werden zwischen Ende August und der ersten Septemberwoche geerntet. Nach dem Pressen und Abbeeren wird der Most auf 12 °C abgekühlt und bleibt in direktem Kontakt mit den Schalen in der Presse. Während dieser Zeit werden die Farb- und Aromastoffe extrahiert. Anschließend wird der Most aufgefangen und eine sanfte Pressung der Schalen durchgeführt, um die Extraktion der Gerbstoffe zu begrenzen. Anschließend wird der Most gefiltert, und die Gärung beginnt unter Zugabe ausgewählter Hefen. Am Ende dieses Prozesses ruht der Wein auf seinem Trub.

Alkoholgehalt

12%

Trinktemperatur

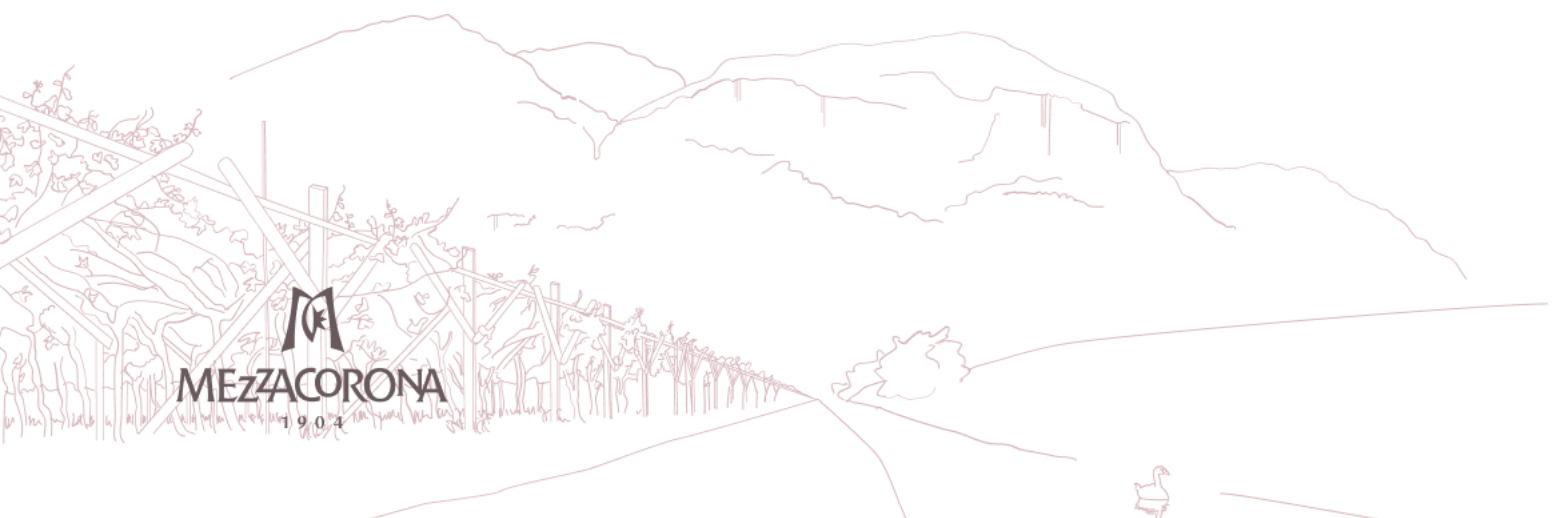



MEZZACORONA
1870/4

Maso di Mezzo

Pinot Grigio Rosé

VIGNETI DELLE DOLOMITI
10-12°C



M
MEZZACORONA
1904

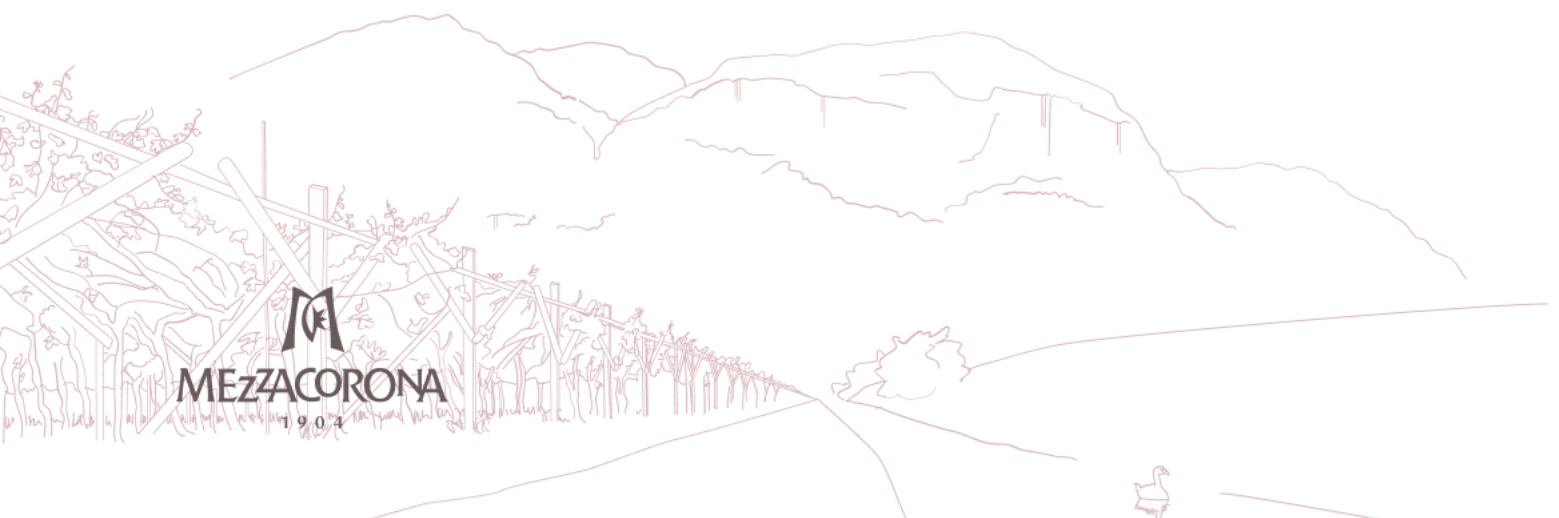
Maso di Mezzo

Pinot Grigio Rosé

VIGNETI DELLE DOLOMITI

Auszeichnungen

MASO DI MEZZO Pinot Grigio Rosé 20 - 92 PTS. - Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) - 2021



M
MEZZACORONA
1870/4