



PINOT GRIGIO "QUOTA 7" VENEZIA DOC BIO

Savian, Veneto

2023



Weich und harmonisch, fruchtig, etwas Mandel mit milder Säure und anregendem Trinkfluss.

Der Pinot Grigio - auch bekannt als Grauburgunder oder Pinot Gris - von Savian wächst in Lison Pramaggiore im Gebiet zwischen Venetien und dem Friaul auf für den Weinbau bestens geeigneten Ton- und Kalksteinböden. Biologisch angebaut, bei tiefen Temperaturen vergoren und im Edelstahl ausgebaut betont William Savian die Frische und die Frucht des Pinot Grigio "Quota 7". Ein schmeichelnder Allrounder für viele Gelegenheiten.

Land / Region:	Italien / Veneto
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Pinot Grigio
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Chiccetti, Frühlings- und Sommersalate, Zitronenrisotto



SAVIAN



Das Familienweingut Savian in Veneto wurde 1925 von Marco Savian gegründet und befindet sich nun in dritter Generation. Bereits 1993 wurde auf den biologischen Anbau umgestellt und seit knapp 18 Jahren liefert eine eigene Solaranlage den gesamten Strom für ihre Weinproduktion.

Marco startete 1925 mit einem kleinen Betrieb von vier Hektaren in der DOC Lison Pramaggiore. Er baute dort sein eigenes Familienhaus und bearbeitete die harten, trockenen und lehmhaltigen Böden von Hand und pflanzte Weinberge in einem zuvor verödeten Land, das einst nach den Banditen und Räubern, die die nahe gelegenen Eichenwälder durchstreiften, "Bandita" genannt wurde. Mittlerweile ist das Weingut weitergewachsen und wird von seinem Enkel William geleitet. Gelegen zwischen zwei Flüssen, an denen sich die Provinzen Venedig, Pordenone und Treviso treffen, werden hier neben Pinot Grigio, Lison Classico und Chardonnay ebenso Merlot, Refosco und Cabernet Franc seit über 30 Jahren biologisch erzeugt.