



TENUTA LUISA, PINOT GRIGIO FRIULI

OMSCHRIJVING

Helder strogeel van kleur. Het aroma doet denken aan knapperig brood, acaciabloesems en rijp tropisch fruit. De vinificatie zonder schilcontact, de bijna totale afwezigheid van zwavelzuur en de gisting bij gecontroleerde temperatuur resulteren in een fruitgedreven, allround en fascinerende wijn met een elegante frisheid.

VINIFICATIE

De wijn ondergaat een inweking van de schillen bij lage temperatuur, gevolgd door een vergisting van 12 dagen in roestvrijstalen tanks en een korte tijd in het houten vat. De wijn ligt op zijn droesem gedurende 6 maanden en krijgt 2 maanden flesrijping voordat de wijn de kelder verlaat.

VERKOOPARGUMENTEN

- Een van de populairste druivenrassen van het moment. De naam pinot komt van het Franse woord voor dennenappel, wat verwijst naar de manier waarop de druiven groeien: in dennenapelvorm.
- De vrucht is grijsachtig blauw, vandaar de Franse naam pinot gris.
- Zes maanden rijping op de fijne lie en tenminste twee maanden rijping op fles.
- Het huis Tenuta Luisa is gelegen in het uiterste oosten van Noord-Italië, in het plaatsje Friuli.

AWARDS

2024 - Concours Mondial de Sauvignon : Gold in 2026

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Pinot Grigio
Merk: Tenuta Luisa
Land: Italië
Streek: Friuli
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Fris, Fruitig, Sappig
Alcohol percentage: 12.50