VINI COLOMBO

# Turandot

**Klassifizierung**
IGT BIO

**Traubenmischung**
Pinot Grigio BIO

**Weinegegend**
Östliche Gardasee-Hügel

**Ernte**
Kryomazeration in den letzten Augusttagen

**Weinbereitung**
Nach dem sanften Abbeeren und Pressen erfolgt die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in thermokonditionierten Edelstahltanks. Danach erfolgt die Abfüllung in Flaschen und eine Reifung in der Flasche.

**Sensorisches Profil**
In der Nase entfaltet sich ein intensiver und klarer Duft, in dem sich neben weißfleischigen Pfirsich- und Birnennoten auch elegante Blumendüfte entfalten. Im Mund ist die Wirkung des Geschmacks trocken und mit einer umhüllenden, würzigen Struktur versehen, die dazu beiträgt, einen Wein von großer Persönlichkeit und Vielseitigkeit zu schaffen.

**Paarungen**
Ideal zu Fisch und weißem Fleisch. Ausgezeichnet als Aperitif.

**Serviertemperatur**
Verkostung bei 8°/10°

**Verpackung**
Kisten mit 6 Flaschen mit horizontaler Positionierung

**Alkoholgehalt**
13,0 % ALC VOL

Strada per Marciaga, 30 - 37016 Garda (VR)
info@vinicolombo.it