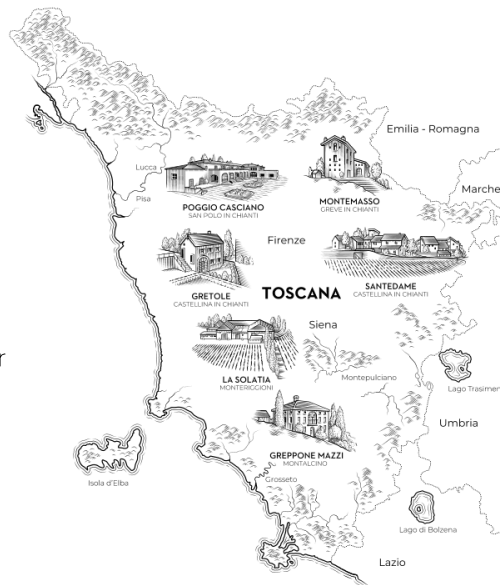


# La Solatìa

## TOSCANA

### INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Das Weingut La Solatìa liegt in der Nähe des mittelalterlichen Dorfes Monteriggioni bei Siena. Höhenlage: 190-250 mt. Boden: hügeliges Gelände pliozänen und holozänen Ursprungs mit lehmig-toniger Textur mit mittlerer Körnung, reich an Kalkstein und Travertin.



**TRAUBENMISCHUNG:** 100% Pinot Grigio  
**ART DER VERFEINERUNG:** Edelstahlbehälter

#### BESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Geruch: intensiv fruchtige Noten von Birne und grüner Pflaume. Am Ende entfaltet sich eine angenehme Mineralität, begleitet von blumigen Noten von Ginster und Akazie.

Geschmack: am Gaumen ist er gut ausgewogen zwischen Frische und Würze. Langer, an Mandeln erinnernder Abgang. Anhaltender Wein.

#### AUSBAU UND REIFUNG

Nach der Weinlese und dem Abbeeren werden die Trauben gekühlt und anschließend sanft gepresst. Die Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern statt. Danach erfolgt der Ausbau auf der Vollhefe mit regelmäßiger Bâtonnage für einige Monate in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern, bevor der Wein in Flaschen abgefüllt wird.

#### BEMERKENSWERTES

- Dieser Pinot Grigio wird ausschließlich auf dem Weingut La Solatìa hergestellt.
- La Solatìa war einer der ersten Pinot Grigios, die in der Toskana hergestellt wurden.
- Ein sehr angenehmer Weißwein mit großer Persönlichkeit, der perfekt zu gegrillten Fischgerichten oder Nudelgerichten mit Meeresfrüchten passt.

**ERSTE WEINLESE:** 2002

