

# Rali Wine

*When the passion comes true ...*

## PINOT GRIGIO GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**Le Calderare**

### Производствена зона

Грозде, добито в района на Garda, от лозя, засадени на алувиалните почви на хълмовете на морени, източно от езерото Гарда.

### Сорт грозде

Pinot Grigio (100%).

### Добив

От всеки 100кг грозде се произвежда 65 литра вино.

### Анализ на виното

Алкохол: 12.5%;

Обща киселинност: 5,5-6%;

Сух екстракт: 22-23%,

Престоява в съдове от неръждаема стомана.

### Рафиниране

Около 3 месеца в бутилката.

### Сетивност

Деликатен, бледожълт с очарователни сребристи нюанси, то има финен и хармоничен дъх, предлага цитрусови нотки на бергамот и грейпфрут, тропически плодове, ананас и по-специално с нотки на сухи треви и мащерка. Вкусът е с добра структура, много свеж и приятно кисел с докосване на лайм, който оставя много вкусове, почти морско впечатление в устата. Финалът е дълъг, чист, съгласуван с носа и предизвиква отпиване на още една глътка.

### Сервиране

Препоръчително е да се сервира на 8 ° - 10°C

### Препоръчителни храни

Много приятно, веднага след бутилиране, съчетава се перфектно със сладководни риби, рецепти с участието на пъстърва, Европейска бяла риба или бяло-нокти рак. Отлежалите в срок до 3 години, става все по-сложна, тъй като с течение на времето е по-подходящ за по-предизвикателни ястия, като например ризото с костур.

### Трайност

2-3 години.

