



PINOT GRIGIO CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO

DOC

Vitigno

Pinot Grigio

Colore

Giallo paglierino

Profumo

Finissimo e al tempo stesso intenso e caratteristico, fruttato, fresco

Sapore

Robusto, moderatamente acidulo, con decisa personalità

Temperatura di servizio

10 – 12°C

Dati analitici del vino

Alcool: 13 % Vol.

Abbinamenti gastronomici

Antipasti e primi piatti delicati, risotti, minestre di verdura, carni bianche, piatti a base di pesce, molluschi, crostacei

Vinificazione

Pigiatura e pressatura soffici, separazione immediata delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

CODICE A BARRE 8007739342816

LINEA CORTI BENEDETTINE
DEL PADOVANO

CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.

Via Padova, 68 – 35026 Conselve – PD
tel +39 049 5384433 – fax +39 049 9500844
info@cantinaconselve.it – www.cantinaconselve.it
P. IVA – C.F. – R.I. PD 00204350284

PALLETTIZZAZIONE

Bancali Epal 120x80 costituiti da n. 4 strati da 25 cartoni.
Totale cartoni per bancale n. 100

WHITE WINE



WEISSWEIN



PINOT GRIGIO CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO

DOC

Grape Variety

Pinot Grigio

Color

Straw yellow

Scent

Very fine, yet intense
and characteristic, fruity, fresh

Taste

Robust, moderately acidic,
with a strong personality

Serving Temperature

10 – 12°C

Wine Analysis

Alcohol: 13% Vol.

Food Pairing

Delicate appetizers and first courses,
risottos, vegetable soups, white meats,
fish dishes, shellfish, crustaceans

Vinification

Gentle crushing and pressing,
immediate separation of the skins,
fermentation at controlled temperature
with selected yeasts

PINOT GRIGIO CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO

DOC

Rebsorte

Pinot Grigio

Farbe

Strohgelb

Duft

Sehr fein, gleichzeitig intensiv
und charakteristisch, fruchtig, frisch

Geschmack

Kräftig, moderat säuerlich, mit
ausgeprägter Persönlichkeit

Serviertemperatur

10 – 12°C

Analysedaten des Weins

Alkohol: 13% Vol.

Speiseempfehlung

Zarte Vorspeisen und erste Gänge,
Risottos, Gemüsesuppen, weißes Fleisch,
Fischgerichte, Schalentiere, Krustentiere

Weinbereitung

Sanftes Pressen und Quetschen,
sofortige Trennung der Schalen, Gärung
bei kontrollierter Temperatur
mit ausgewählten Hefen



LINEA CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO

BARCODE

8007739342816

LINEA CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO

BARCODE

8007739342816

PALLETIZATION

EPAL pallets 120x80 with 4 layers,
holding 25 cartons each.
Total cartons per pallet: 100

PALETTIERUNG

EPAL-Paletten 120x80 mit 4 Schichten,
mit jeweils 25 Kartons.
Gesamte Kartons pro Palette: 100



CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.

Via Padova, 68 - 35026 Conselve - PD tel +39 049 5384433 - fax +39 049 9500844
info@cantinaconselve.it - www.cantinaconselve.it - P. IVA - C.F. - R.I. PD 00204350284