

## DS - Pinot Grigio



<b>Vinhus</b>	De Stefani
<b>Land</b>	Italien
<b>Kan gemmes</b>	3 År
<b>Temp</b>	8
<b>Lukning</b>	Kork
<b>Druetype(r)</b>	Pinot Grigio,
<b>Lagring</b>	100%, Ståltank
<b>Volumen</b>	75 cl

Passer til



Lukning



Kork

Lagring



100%, Ståltank

Smag



Halvtør

Fylde



Fyldig

## DS - Pinot Grigio

### Hvem er jeg ?

Navnet DS står for initialerne til efternavnet De Stefani, familien, som står bag dette mærke, og som producerer premiumvine i Veneto Italien gennem fire generationer.

DS-filosofien er repræsenteret af den unikke uimodståelige smag, den attraktive moderne emballage og det ekstraordinære forhold mellem pris og kvalitet.

DS Pinot Grigio præsenterer en intens strågul farve og i duften en elegant pære- og ferskenaroma med akacieblomster og ristede mandeltips. Dens friskhed og mineralitet gør den ideel med fisk og skaldyr, supper, risotto med grøntsager og grillet fisk. Vi foreslår at servere ved 8-10 ° C.

### Teknik

**VINS NAVN:** Pinot Grigio delle Venezie DOC.

**JORD:** Stenet meget rig på ler.

**KLIMA:** mild, med meget få regnbyger og en høj sommertemperatur, som gør det muligt for druerne at modne perfekt.

**Marken:** 4.000-8.400 vinstokke pr. Hektar i med guyot-system.

**Dyrkning:** For at opnå en perfekt modning af druerne ud over den normale vinmarkeddrift udfører vi sommerbeskæring og omhyggelig udtynding af blade. Desuden holdes udbyttet meget lavt for at producere druer, der er rige på krop og aroma.

**HØST:** begyndelsen af september, når druerne er meget modne, men de stadig har et godt syresniveau.

**VINIFIKATION:** afstilkning og knusing af druerne, blød presning, kølig statisk afklaring og gæring udelukkende med vilde gær ved kontrolleret temperatur i rustfri stålkande ved 18 ° C. Derefter raffineres vinen i flere måneder på sin sur lies i rustfrit tanke ved en kontrolleret temperatur.

**SMAGSEGENSKABER:** intens strågul farve. I duften opleves en elegant pære- og ferskenaroma, akacieblomster med ristede mandelnoter. Eftersmagningen er elegant og frisk med en fremragende afbalanceret mineralitet.

**SERVERINGSTEMPERATUR:** 8-10 ° C.

**MAD:** ideel til fisk og skaldyr, supper, risotto med grøntsager og grillet fisk.



## DS - Pinot Grigio

De Stefani

### Topproducent fra Italien

Historien om vinhuset De Stefani begynder i Refrontolo, en lille bakket landsby i Veneto nord for Venedig midt mellem de berømte vinområder Conegliano og Valdobbiadene. Her anlagde Valeriano De Stefani i 1866 sine vinmarker på gården Colvendrame. Sønnen, der også hed Valeriano, sluttede sig til foretagendet, og i 1958 overtog 3. generation, Tiziano De Stefani. I 1990 sluttede dennes søn, Alessandro De Stefani, sig også til, og familien har i dag tre vingårde: Colvendrame, Le Ronche og Pra'Longo - alle beliggende i samme område.

Fra begyndelsen koncentrerede man sig om kvalitetsvine på især lokale druer. I mange af vinene bruges vildgær (naturlige gærceller) i stedet for industrigær, og den årlige produktion er på bare 300.000 flasker. I det hele taget bliver der kælet for detaljerne hos De Stefani. For at opnå den bedste kvalitet har man en høj beplantningsprocent pr. hektar, meget lidt beskæring af vinstokkene, økologisk dyrket jord og ingen kunstig vanding. I selve vineriet bruger man heller ikke kunstige konserveringsmidler eller tilsatte sulfitter.