

# DANIELI

1898

## PINOT GRIGIO MARINA DANIELI VENEZIA GIULIA IGT

Marina Danieli's Erfahrung im Weinbau und in der Weinbereitung ist auf eine Familientradition über Generationen zurückzuführen. Im Friaul steht der Familienname Danieli unter anderem auch für die Eisenproduktion, die in die ganze Welt hinausgetragen wurde. Die übermässige Liebe zum Land, zur Tradition und zum Wein haben Marina jedoch dazu veranlasst, sich auf den landwirtschaftlichen Bereich zu konzentrieren. Ihre Rebstöcke sind bis zu 50 jähig und liegen an den besten Lagen des Friauls.

Marina ist beim Wein der Technik gegenüber zurückhaltend. Dementsprechend verfolgt Sie die Philosophie, ihre Weine traditionell und möglichst auf natürliche Weise zu keltern, damit sich die Aromatik, der Charakter und die Typizität der Rebe, in den edlen Tropfen widerspiegelt.

Der Eselkopf ist das Markenzeichen von Marina Danieli. Zum einen aus ihrer Liebe zu den Tieren und zur Landwirtschaft, zum andern aber Stand der Eselkopf in der Antike des Friauls als Symbol für Willensstärke, Ehrgeiz und Kraft.



<b>Rebsorten:</b>	100% Pinot Grigio.
<b>Vinifikation:</b>	Traditionelle Maischegärung über 36 Stunden, damit der Wein die natürliche Farbe der Pinot Traube annimmt. Somit vereint sich auf natürliche Weise die Eleganz des Weissweines mit dem Körper des Rotweines.
<b>Farbe:</b>	Intensives Strohgelb, voll von orange- / rötlichen Reflexen.
<b>Bouquet:</b>	Reichhaltig, vielseitig, mit schönen blumigen Komponenten und Aromen nach Heu.
<b>Gaumen:</b>	Harmonischer, voller Wein mit weichem Auftakt und schöner Süsse- / Säurebalance und langem Abgang.
<b>Alkoholgehalt:</b>	13% vol.
<b>Trinktemperatur:</b>	10 - 12°C.
<b>Passt gut zu:</b>	Diversen Vorspeisen, Fisch, aber auch zu Aufschnittplatten, Antipasti, Würsten und leichten Pastagerichten. Dieser Weisswein ist sehr vielseitig verwendbar.