



Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC 2024

Quitte und Orangenzeite, zartwürzig,
cremig mit feiner Mineralik

Winzer: Tenuta Casate

Region: Friaul

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Farbe: weiß

Ausbau: Edeltahl

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Antipasti, Risotto und Pizza

0.75 l – Bestellnummer 18624

Tenuta Casate Friaul

Das DOC-Gebiet Friuli Isonzo umfasst jenen flachen Teil der isontinischen Ebene, die sich nordwestlich des Hgelgebietes des Triestiner Karsts beiderseits des Flusses Isonzo erstreckt und bis nahe an die slowenische Grenze reicht. Die fruchtbaren Schwemmlandbden des Isonzo, der enorme Mengen an Sedimenten aus den Julischen Alpen heranträgt, sowie das günstige Mikroklima prädestinieren die Gegend für den Wein- und Obstbau. Auf knapp 1.300 Hektar werden hier ca. 80.000 Hektoliter Wein produziert, wobei der Fokus auf den Weißweinen liegt. Im DOC Friuli Isonzo werden alle

Weine zu 100% aus der jeweiligen Rebsorte gekeltert. Severino Lorenzo gründete sein Unternehmen in den 1950er Jahren. Heute wird es von seinem Sohn Enzo und den Enkeln Nicola und Davide geführt und umfasst mehr als 160 Hektar. Die im Jahr 1993 modernisierte Kellerei hat für Winzerkollegen bei Restrukturierungsarbeiten oder Kellerneubauten in ganz Friaul-Julisch Venetien Vorbildcharakter. Hier entstehen Weine, die in erster Linie für Eleganz, Geradlinigkeit und große Sortentypizitt stehen.