

PINOT GRIGIO Villa d'Adige

[pinot gridžo vila dadidže]

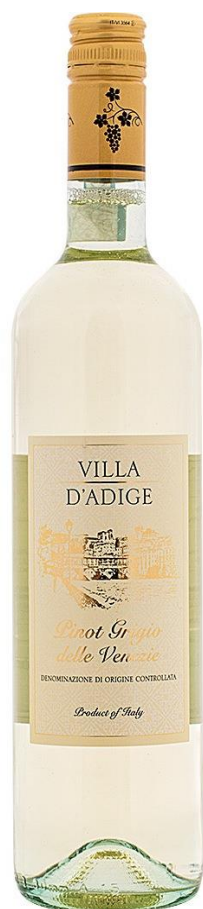
vinařství / *winery* PAROL VINI

[parol vini]

Itálie, oblast / *region* Veneto

Rodinné vinařství Parol Vini, založené v roce 1917, je vedené rodinou Parolin. Vinice se nacházejí v severovýchodní Itálii, mezi oblastí Lago di Garda a řekou Piave, což poskytuje ideální podmínky pro pěstování odrůd jako Chardonnay a Garganega. Vinařství se zaměřuje na výrobu kvalitních vín, která jsou zároveň dostupná cenově, a dbá na tradiční práci v vinici i moderní technologii zpracování hroznů.

The family-owned Parol Vini, founded in 1917, is managed by the Parolin family. The vineyards are located in northeastern Italy, between Lake Garda and the Piave River, offering ideal conditions for cultivating grape varieties such as Chardonnay and Garganega. The winery focuses on producing high-quality wines that are also affordable, combining traditional vineyard practices with modern winemaking techniques.



Apelace/*appellation*: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Odrůda/*variety*: Pinot Grigio

Popis/*description*: **Bílé, suché, ale ne-kyselé víno s aroma hrušek a muškátového oříšku. Jemná a vyvážená ovocná chuť.** / *Light, dry, non-acidic white wine with aromas of pear and nutmeg. Delicate and well-balanced fruity taste.*

Podávat při/*serving temperature*: **8°C**

Doporučení k jídlu/*recommended food pairing*: **salát, těstoviny, mořské plody, drůbež, měkké sýry** / *salad, pasta, seafood, poultry, soft cheeses*

Klima/*climate*: mírné středomořské klima s teplými léty a mírnými zimami, ovlivněné blízkostí jezera Lago di Garda a průnikem vlhkosti od řeky Piave / *mild Mediterranean climate with warm summers and gentle winters, influenced by the proximity of Lake Garda and some moisture from the Piave River*
Půda/*soil*: hlinitá a vápenitá / *clay and limestone*
Nadmořská výška/*altitude*: 150-250m

Vinifikace/*vinification*: zrání v nerezovém tanku / *aging in stainless steel tanks.*