

# Caleo Pinot Grigio

<b>Wijnhuis</b>	Casa Vinicola Botter Carlo & C.
<b>Merk</b>	Caleo
<b>Land</b>	Italië
<b>Regio</b>	Veneto
<b>Subregio</b>	Delle Venezie
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Wit
<b>Alcohol %</b>	11
<b>Serveertemperatuur</b>	10-12 graden
<b>Afsluiting</b>	Schroefdop
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Pinot Grigio



**Korte Omschrijving** Pinot grigio volgens het boekje, licht strogeel, lekker rond en zacht, met rijpe peer en bloemen, een vleugje citrus, lekker sappig. Heerlijk lichtvoetig wit, met een opwekkend zuurtje in de afdronk.

**Vinificatie** Op roestvrij staal.

**Omschrijving** De wijnstreek Venetie beslaat een groot deel van het noordoosten Italië. Samen met Veneto is Venetie ook de bakermat van verreweg de meeste wijnen op basis van pinot grigio, de soepele Italiaanse variant op de bekende pinot gris. Pinot grigio uit dit deel van het land is wereldwijd waarschijnlijk de meest populaire witte wijn uit Italië, naast de mousserende prosecco, die ook uit dit deel van Italië komt.

**Over De Producent** Het familiewijnbedrijf Botter werd in 1928 opgericht door Carlo Botter. Het bedrijf is gevestigd op de grens van de regio's Veneto en Friuli, ongeveer 30 km ten noordoosten van Venetië. Dit dynamische bedrijf wordt tegenwoordig geleid door de zoons van de oprichter, Enzo en Arnaldo, tegenwoordig bijgestaan door kleinkinderen Luca, Annalisa en Alessandro Botter. Het bedrijf biedt een breed scala aan wijnen, uit alle belangrijke wijnstreken van Italië. Het werkt nauw samen met producenten in onder andere Apulia, Molise, Abruzzo en Sicilië, streken die een belangrijke plaats innemen in het assortiment van Botter. De focus is gericht op het maken van uitstekende, en tegelijk zeer betaalbare wijnen. Een strategie met veel succes. Botter exporteert maar liefst 98% van zijn productie naar 40 landen. En deze productie mag er zijn: jaarlijks verlaten zo'n 52 miljoen flessen de poorten van Botter, waarmee het een van de meest succesvolle Italiaanse wijn-exportbedrijven is.

**Wijn En Spijs** Heerlijk als een fijn lichtvoetig aperitief. Ook goed te schenken bij lichte visgerechten of licht gerijpte kazen.