



**WEINIMPORT \* CLAUZY & FILS \* ENOMARKETING**  
CLAUZY & FILS \* Postfach 130351 \* 50497 Köln \* Telefon 0221-1398485 \* Fax 0221-1398487 \* e-mail: [info@vinoit.de](mailto:info@vinoit.de)



## Fraccaroli BAZZOLA Vino Bianco 1,50 l

Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

**Weinberg – Weintraube:**

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

**Weinanbaugebiet:**

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

**Bodenbeschaffenheit:** kalk- tonhaltig

**Reberziehung:**

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

**Produktion pro Hektar:** 110 Doppelzentner

**Weinlese – Weinherstellung:**

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

**Verfeinerung:**

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

**Langlebigkeit:**

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

**Aroma- und Geschmackscharakteristiken:**

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

**Gastronomische Verbindungen:**

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

**Serviervorschläge:**

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.