

Veneto / Bianco

Indicazione Geografica Tipica

Der Charakter dieses Weißweins kommt durch seine Jugendlichkeit und Frische zum Ausdruck. Leicht mineralisch, ein delikater Duft nach Zitrusfrüchten und noch unreifem Obst machen ihn zu einem ausgezeichneten Aperitif; sehr zu empfehlen zu Fischgerichten und Vorspeisen.

Trauben dieses Weines

100% Turbiana (Trebiano di Lugana)

Lage des Weinbergs

Südlich vom Gardasee, zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk- und lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

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

Ertrag pro Hektar

150 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, zwischen letzter September- und erster Oktoberwoche. Leichte Pressung und Gärung im Stahl bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

Weinausbau

3 Monate im Stahl und 3 - 4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

10 bis 15 Monate ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Ein frischer und abgerundeter Wein, angenehm, wenn er in Gesellschaft genossen wird. Die grünlichen Reflexe verleihen ihm Glanz. Herrlich am Gaumen, bezaubert er Sie mit jedem Schluck, ein Genuss bei jeder Verkostung.

Gastronomische Verbindungen

Ausgezeichnet als Aperitif und in kleinen Schlucken getrunken zu jeder Mahlzeit. Einmalig zu Fischgerichten mit See- oder Meeresfisch.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 12°C in Tulpengläsern oder Ähnlichem servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
12,5 % Vol

Säuregehalt
5,50 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,25

