



VIGNETO DU LOT

Typ: *Trockener Weißwein*

Gebiet: *Soave Classico*

Rebsorten: *Garganega 100%*

EIGENSCHAFTEN DER WEINBERGE

GEMEINDE: Soave (Monte Foscarino)
FLÄCHE: ca. 2 ha
HÖHE: ca. 200 M.ü.d.M.
LAGE: Süden / Süd-Westen
NATUR DES BODENS: Basalt lavisch (vulkanisch)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot und Pergola
DICHTER: 3000 Rebstock /ha
DURCHSCHNITTSERTRAG: 50 hl / ha

WEINLESE

Von Hand vorgenommen Jährliche Produktion: ca. 13.000 Flaschen

WEINHERSTELLUNG

Kelterung und Abbeeren der Trauben. Maischgärung für circa 4 bis 8 Stunden. Auspressung. Der Most wird kaltstatisch geklärt (Absetzenlassen) für 12 Stunden. 30% Gärung in neuen Fässer. Batonnage jede 6 Wochen für 6 Monate. Umfüllung, 6 Monate Reifung in Stahlbehälter leichte Filtration und Flaschenabfüllung.

EINDRÜCKE

Die Farbe ist intensivgelb. Nase: Intensiver und süßlicher Duft von süßen Feldblumen: Kamille, Holunder, Iris: Reicher Geschmack am Gaumen: reifer Obst mit süßem Mandelnnachgeschmack und Vanille.

GASTRONOMIE VERBINDUNGEN

Passt zu Jakobsmuscheln, Krustentiere aber auch asiatische Rezepte.

TRINKTEMPERATUR

12-14 °C

