

Weissweine



BIANCO D'ALESSANO IGT PUGLIA - BIO

REBSORTE: 100% BIANCO D'ALESSANO

ANBAUGEBIET: WEINBERG MACCHIA DI GATTO, CASAMASSIMA

BODENART: EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT KALKHALTIGEM UNTERGRUND

ERZIEHUNGSSYSTEM: GESPORNTER KORDON

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 DZ/HA

LESE: MECHANISCHE ERNTE IM ZWEITEN JAHRZEHNTE DES SEPTEMBERS

WEINBEREITUNG: SCHONENDE PRESSUNG DER TRAUBEN. ALKOHOLISCHE GÄRUNG IN EDELSTAHLTANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR

AUSBAU: 3 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO E 2 MESI IN BOTTIGLIA

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: STROHGELBE FARBE MIT GRÜNlichem SCHIMMER

DUFT: ELEGANTE NASE, DIE AN WEISSEN PFIRSICH, LIMETTE, BERGAMOTTE, MIMOSE, WILDBLUMEN UND WILDEN FENCHEL ERINNERT

GESCHMACK: VOLLMUNDIG, REICHHALTIG UND VOLLMUNDIG, MIT EINER WUNDERBAREN FRISCHE UND EINEM INTENSIVEN GESCHMACK. LANGER ABGANG MIT ANKLÄNGEN VON ANANAS UND AROMATISCHEN KRÄUTERN