

Doc Gioia del Colle



BIANCO DOC GIOIA DEL COLLE

.....

REBSORTE: 60% TREBBIANO 40% MALVASIA BIANCA

BODENART: EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT DARUNTERLIEGENDER KALKSTEINSCHICHT

ERZIEHUNGSSYSTEM: GUYOT

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 DZ/HA

LESE: MANUELLE WEINLESE DER TRAUBEN IN DER ERSTEN SEPTEMBERWOCHE

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

AUSBAU: 4 MONATE IN EDELSTAHLTANKS UND 2 MONATE IN DER FLASCHE

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: BLASS STROHGELB MIT GRÜNlichen REFLEXEN

DUFT: EINLADENDER DUFTMIX AUS GRÜNEM APFEL, BIRNE, BANANE, GRAPEFRUIT UND WEISSDORN

GESCHMACK: FRISCHER UND SCHMACKHAFTER GESCHMACK MIT ANKLÄNGEN AN WEISSFLEISCHIGE FRÜCHTE UND ZITRUSFRÜCHTE