

Weissweine



MINUTOLO IGT VALLE D'ITRIA - BIO

.....

REBSORTE: 100% MINUTOLO

ANBAUGEBIET: CRISPIANO, MASSERIA
SCORACE

BODENART: EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT
KALKHALTIGEM UNTERGRUND

ERZIEHUNGSSYSTEM: GUYOT

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 DZ/HA

LESE: MECHANISCHE ERNTE IN DER ERSTEN
SEPTEMBERHÄLFTE

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

AUSBAU: 3 MONATE IM EDELSTAHLTANK UND 2
MONATE IN DER FLASCHE

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: STROHGELBE FARBE MIT GRÜNlichen
REFLEXEN

DUFT: INTENSIVE UND FEINE AROMEN VON
BERGAMOTTE, BANANE, NEKTARINE, GRÜNEM APFEL,
KAMILLE UND WEISSDORN AUF EINER MOSCHUSBASIS

GESCHMACK: AM GAUMEN FEIN AROMATISCH UND
GUT STRUKTURIERT, MIT EINEM SCHMACKHAFTEN,
FRISCHEN UND HERZHAFTEN GESCHMACK; EIN
ANHALTENDER ABGANG MIT AUSGEZEICHNETER
BALANCE.