



SenzaFine Bianco

VERONA IGT

Weinberg: Soave (VR), historische Cru Lage Castelcerino

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 30 Jahre

Auslegung: Süd-Ost

Böden: vorwiegend Kalkgestein mit Vulkansteinsubstrat

Trauben: Garganega, kleiner Prozentsatz Chardonnay

Ertrag/ha: 150 DZ/ ha

Ausbau:

Nach dem Entraspeln erfolgt eine sanfte Pressung der Trauben unter Ausschluss von Sauerstoff.

Es folgt eine Maische-Kaltgärung bei ca. 14°C für eine Nacht. Danach wird der Most in temperaturgesteuerte Stahltanks abgepumpt und die alkoholische Gärung mit selektierten Hefen eingeleitet. Der Ausbau dauert ca. 2 Monate. Der Wein verbleibt dabei auf den Hefen, wird dann im Januar abgefüllt und ruht noch einige Zeit auf der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

Analysedaten:

Alkoholgrad: 12 % Vol.

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 6 g/l

(Durchschnittsdaten, die sich mit jedem Jahrgang leicht ändern)

Weinbeschreibung:

Frischer Weißwein von brillanter, strohgelber Farbe. Einladende Nase nach Holunderblüten und tropischen Früchten. Im Geschmack, fruchtig mit mineralischer Note, ausgeglichen und elegant mit trockenem Abgang.

Speiseempfehlung:

Leichter Aperitif, Fischgerichte, Gerichte mit Kalb und Geflügel, milder Käse.