

## Vendemmia Tardiva

**Klassifizierung:**

Trentino Superiore DOC

**Rebsorte:**

Chardonnay, Pinot Bianco, Traminer e Sauvignon

**Anbaugebiet:**

Die Reben werden auf den Hügeln in westlicher Lage im Gebiet um Mama d'Avio angebaut, einem wunderschönen Karstkegel, an dem am Morgen ein Nordwind und am Nachmittag ein Wind namens "Ora del Garda" weht, der für ein milderer Klima sorgt.

**Weinlese:**

Die Chardonnay, Pinot Bianco, Traminer e Sauvignon-Trauben werden in der zweiten Novemberdekade gelesen, die durch das lange Reifen an den Weinreben zum Teil von Edelfäule befallen sind. Nur wenn die Weintrauben mit diesem Edelschimmel bedeckt sind, können die Trauben gelesen werden, die für die Produktion dieses einzigartigen Weins bestimmt sind. Die Trauben werden ausschließlich handgelesen.

**Weinbereitung:**

Die Trauben werden sanft gequetscht und mit langen Pausen gepresst, damit alle Terpene und aromatischen Noten gewonnen werden können, die die Trauben während des langen Reifens gebildet haben. Der sehr dickflüssige Most wird sofort mit ausgewählten Hefen versetzt und in großen Holzfässern gegärt. Der Gärungsprozess ist sehr lang und dauert mindestens 40 Tage. Abschließend wird der Wein umgefüllt und in Holz und Stahl für 18 Monate gelagert, bevor er in Flaschen gefüllt wird.

**Organoleptische Eigenschaften:**

Goldgelb leuchtender Wein, dessen Bouquet durch die Süße von Akazienhonig und die eleganten Noten von Trockenfrüchten und kleinen Orangen besticht. Sein sehr ausgewogener und aromaintensiver Geschmack ist leicht süßlich mit Noten von Haselnüssen und Vanille. Im Abgang entfalten sich Noten von Orangen und Konditorcreme.

**Speiseempfehlungen:**

Er passt hervorragend zu trockenem Kleingebäck, Mürbegebäck, Apfeltorte und Blätterteiggebäck. Zudem passt er vorzüglich zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola und eignet sich ebenso als Wein für zwischendurch.

**Serviertemperatur:**

13° C

**Flasche und Inhalt:**

Bordolese vinaria 500-ml-Flasche

**Verpackung:**

Kiste mit sechs horizontal liegenden Flaschen.

