

Trentino Doc Bianco

Klassifizierung:
Trentino DOC

Rebsorte:
Chardonnay 100%

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, wodurch in den Nachmittagsstunden ein milderer Klima herrscht.

Weinlese:
Die Chardonnay-Trauben für diese Selektion werden in der zweiten Septemberdekade gelesen. Die Weinlese erfolgt ausschließlich per Hand.

Weinbereitung:
Die ganzen Trauben werden direkt in die Presse gefüllt und sanft weiterverarbeitet. Der daraus erhaltene Most wird in Tanks umgefüllt, in denen er langsam abkühlt. Erst nach drei Tagen erfolgt die Dekantierung und der Wein wird unter kontrollierten Temperaturen gegärt. Der Gärungsprozess ist sehr lang und dauert mindestens 18 Tage. Ein Teil des Weins wird in Barriques oder Tonneaux gegärt. Der Wein wird bis zum nächsten Frühling auf eigenen Hefen ausgebaut. Dann stellt der Önologe die beste Mischung zusammen. Nach dem Sommer wird er in Flaschen gefüllt.

Organoleptische Eigenschaften:
Wein mit leuchtender strohgelber Farbe und leichten Grünreflexen, dessen Bouquet durch die Fruchtigkeit der Zitrusfrüchte und die Feinheit der tropischen Früchte besticht. Im Geschmack zeichnet er sich durch seinen intensiven Körper mit der richtigen Mineralität und Harmonie aus.

Speiseempfehlungen:
Der Wein eignet sich für die Meeresküche und passt vor allem zu Schalentieren. Zudem ist er ein ausgezeichnete Begleiter für mediterrane Gerichte und helles Fleisch.

Serviertemperatur:
8/10° C

Flasche und Inhalt:
Borgognotta tradition 0,75-Liter-Flasche

Verpackung:
Kiste mit sechs horizontal liegenden Flaschen.

