

Technische Daten

Produktion: 2000 Flaschen – 750 ml

Rebsorten: Trebbiano Spoletino 100%

Traubenlese: September – Manuelle Traubenlese

Weinherstellung: leichte Pressung – Statisches kaltes Läutern

Gärbehälter: Stahl mit kontrollierter Temperatur

Reifung vor Flaschenabfüllung: Ja – mit Weinhefe – Stahl – 4 Monate

Reifung nach Flaschenabfüllen: Flaschen – 3 Monate lang

Empfindungen: Strohgelb, intensiv und einladend im Geschmack. Der feine Duft von Ananas und Pfirsich verleiht seinem Aroma das besondere Etwas. Im Finale mit einem Hauch von Mineralien. Am Gaumen warm. Kräftig und wohlschmeckend im Abgang.

Wein und Speisen: Ideal zu herzhaften Gerichten wie Fisch, Fleisch und Käse.

Trinktemperatur: 12°C