



MONTEFALCO BIANCO

Denominazione Origine Controllata

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	3300 Flaschen zu je 750 ml
JAHRGANG	2024
REBSORTEN	Trebbiano Spoletino 70%; Viognier 20%; Chardonnay 10%
ERNTE	September - Oktober, von Hand
WEINHERSTELLUNG	sanfte Pressung, kaltes Abziehen von der Maische und Fermentation in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
REIFUNG	4 Monate auf der Hefe in Edelstahlbehältern
VERFEINERUNG	3 Monate in der Flasche

CHARAKTERISTIK

Er weist einen intensiven Geruch von tropischen Früchten und grünem Apfel auf, hat eine gute Struktur, ist würzig und mit einem langen Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Empfohlen für Fischgerichte, weiße Fleischsorten und jungen Käse.

VOLUMENPROZENT 13%

TRINKTEMPERATUR 12°C

ENTHÄLT SULFITE

Indicazioni di riciclo: vetro GL70 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

