10.6
WEISSWEIN STILL

Weißwein still, inspiriert von den einfachen und authentischen Weinen von früher – jene, die täglich ins Glas kamen, ganz ohne besonderen Anlass. Leicht und ehrlich. Ein Wein mit vertrautem Geschmack, der den Wert der Dinge erzählt, die mit dem Herzen gemacht sind – so wie es unsere Mutter Annalisa getan hat. Ihr ist dieser Wein gewidmet: 10.6, ihr Geburtsdatum.

REBSORTE:
100 % Glera

HERKUNFTSGEBIET:
Weinberge in Farra di Soligo

ERZIEHUNGSSYSTEM:
Doppelte Kappenerziehung, 3.000 bis 4.000 Rebstöcke/ha

LESE:
Manuell, Mitte September

VINIFIKATION:
Weißweinbereitung mit sanfter Pressung der Trauben, statischer Mostklärung und temperaturkontrollierter Gärung mit ausgewählten Hefen. Ausbau im Edelstahltank zur Bewahrung von Frische und Duft.

ALKOHOLGEHALT:
10,5 % vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:
Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Feines, blumiges Bouquet mit Noten von grünem Apfel, Wiesenblumen und Zitrusfrüchten.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:
Ein vielseitiger Wein für das ganze Menü, ideal zu einfachen, authentischen Gerichten: Vorspeisen mit Aufschnitt und Käse, saisonalem Gemüse, leichten Risottos und Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR:
Bei 8 °C in einem großen Weißweinglas servieren.

FLASCHENFORMATE UND VERPACKUNG:
0,75-l-Flaschen, Karton mit 6 Flaschen

Le Rive de Nadal

Az. Agr. Le Rive de Nadal
Via dei Cavai, 42
31010 Farra di Soligo TV
ITALY

Tel. +39 320.5777661

www.lerivedenadal.com
info@lerivedenadal.com