



10.6 COLLI TREVIGIANI BIANCO IGT

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:

Bianchetta Trevigiana, Glera, Verdiso, Perera

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