



AGNOBIANCO, BIANCO DEL VENETO IGT

CHF 17.00 inkl. MwSt.

Masari

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien

Jahrgang: **2021**

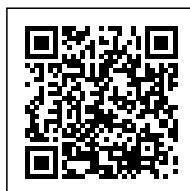
Kategorie: kraftvoller Weisswein

Alkohol: 12.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Riesling 60%, Durella 20%, Garganega 20%**

Ausbau: Stahltank



SKU: 281

Kategorien: [Italien](#), [Veneto - Venetien](#), [Weisswein](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Ein grosser, kraftvoller Weisswein aus Riesling, Durella und Garganega. Hergestellt nach biologischen und biodynamischen Kriterien, verkörpert er sein Terroir wie kein zweiter und geht hierbei nicht mit seinen olfaktorischen Reizen.

Degustation:

Strohgelb mit hellen grünlichen Reflexen. Zitrusnoten von Mandarinschalen, Salbei und aromatische Kräuter, zarte blumige Düfte von Akazien und Pfingstrosen, weisser Pfirsich und süsse Mandeln. Am Gaumen überzeugend, präzise, frisch und aromatisch, vielschichtig und elegant, mit langem Finale. Ein grossartiger Wein und stolzer Ausdruck des Terroirs.

Passend zu: leichten Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten. Schöner Aperitif-Wein.

Ideale Trinktemperatur: 9 - 11 °C

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: vulkanisch, reich an Tuff und Basalt, 300 m ü.d.M.

Traubenlese: Mitte bis Ende September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktionsmenge: ca. 5 t/ha

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Spontane Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (16 - 18°C) während ca. 10 Tagen

Ausbau:

12 Monate auf der Hefe im Edelstahltank,, gefolgt von einer Reifung in der Flasche , während einigen Monaten

Technische Daten:

Restzucker: 5.0 g/l

Gesamtsäure: 7.0 g/l