



UNANIME BIANCO, TERRE SICILIANE IGP

CHF 13.50 inkl. MwSt.

Lombardo Vini

Region: Sicilia (Caltanissetta) / Italien

Jahrgang: **2017**

Kategorie: Weisswein

Alkohol: 12.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Grillo, Catarratto, Moscato**

Ausbau: Stahltank



SKU: 353

Kategorien: [Italien](#), [Sicilia - Sizilien](#), [Weine](#), [Weisswein](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Eine Cuvée aus Grillo, Catarratto und Moscato. Die aromatischen Noten dieser drei für Sizilien typischen Traubensorten harmonieren perfekt und ergeben einen wunderbar fruchtigen Weisswein.

Degustation:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase sehr vielschichtig und aromatisch mit Noten von weissem Pfirsich, grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen fruchtig, zart und ausgewogen, gut eingebundene Säure, sehr erfrischend.

Passt zu: Antipasti, Fisch und weissem Fleisch. Wunderbarer Aperó-Wein.

Ideale Trinktemperatur: 8° C

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: lehmige und sandige Böden, gemischt mit Kalkstein, 580 m (ü.d.M.)

Traubenlese: erste und zweite Dekade September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: ca. 12 T/Ha

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Art der Fermentation: Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (14°C). Keine malolaktische Gärung.

Ausbau:

Lagerung im Edelstahltank, bei kontrollierter Temperatur von 15°C.

Technische Daten:

Restzucker: 5.5 g/l

Gesamtsäure: 6.3 g/l