

WEIßWEIN

VENETO BIANCO IGT

'Virgo' ohne zugabe von sulfiten

Produktionsgebiet: Mezzane di Sotto und Valle d'Illassi Kalk-Lehmböden

Weinberghöhe: Mehr als 200 Meter über dem Meeresspiegel

Traubenmischung: Garganega 90 %, Andere 10%

Alter der Weinberge: 35 Jahre

Anbausystem: Laube 4500 Stämme/ha

Menge pro Hektar: 50 hl/ha

Weinlese: Lese in Kisten Ende September.

Weinbereitung: Die Trauben werden entbeert und sofort gepresst, darauf folgt die statische Säuberung bei niedrigen Temperaturen. 15 Tage lange kontrollierte Gärung bei 15 - 16°C.

Ausbau: Ausbau in Edelstahl.

Organoleptische Prüfung: Junger und entschieden frischer Wein, der sich auf die Intensität seiner Aromen verlässt. Ein Begleiter für alle Momente des Tages. Produkt ohne Zugabe von Sulfiten.

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Serviertemperatur: 10 °C - 12 °C.

Für Vegetarier und Veganer geeignetes Produkt.

