



“CASA DI VANNA” Veneto IGT Bianco

WEIßWEINE



Alkohol: 12.5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Hügel moränischem Ursprungs am östlichen Ufer des Gardasees.

Rebsorten: Aus weissen “Cortese” und “Garganega” Trauben. Der Weinberg ist in Spalier angebaut und wird nach der Guyot-Methode beschnitten.

Boden: Trockener und steiniger Boden glazialem Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Maischegärung unter kurzem Kontakt zu den Traubenschalen und Kernen bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16°C in thermoklimatisierten Edelstahltanks.

Beschreibung: Trockener, gut strukturiert Weisswein, mit sehr fruchtigem Bouquet.

Farbe: Leichtes strohgelb mit grünen Reflexen.

Duft: Duftet herrlich nach reifem Apfel, Pfirsich und Blumen.

Geschmack: Körperreich, angenehm trocken, erfrischend und harmonisch.

Trinktemperatur: 9-10°C.

Lagerung: Soll jung getrunken werden. In einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern.

Serviervorschlag: Ein Wein für entspannte Stunden, als Aperitif, als Begleiter zu einem kleinen Snack, zu Sushi, Fisch und hellem Fleisch.

TECHNISCHE DATEN

Gesamtsäure: 5,60 g/l

Zucker: 13,0 g/l

SO2 gesamtmenge: 108 mg/l

Freies SO2: 32 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 21,3 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,14 g/l

