



“Maffeo” Veneto IGT Bianco

WEISSEWEINE



Alkohol: 12.5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Moränengelände des südlichen Gardasees.

Rebsorten: 90% Garganega-Trauben und 10% Fernanda-Trauben. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spaliermethode.

Boden: Steiniger Boden glazialen Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Kurze Maischestandzeit mit Schalenkontakt (24 Stunden lang bei niedriger Temperatur) und sofortiger Mosttrennung. Die Gärung findet unter ständiger Temperaturkontrolle (15-16°C.) statt. Der Ausbau erfolgt ganz schonend im Edelstahltank.

Beschreibung: Der Name Maffeo wurde in Erinnerung an Maffeo Eberardo Lenotti gewählt – ein vornehmer Kaufmann der im 18. Jahrhundert lebte. Ein trockener, gut strukturierter Weisswein.

Farbe: Leuchtendes strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: Feines, intensives und fruchtiges Aroma.

Geschmack: Erfrischend, fruchtig, angenehm trocken und voll.

Trinktemperatur: 8-10°C.

Lagerung: Soll jung getrunken und in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahrt werden.

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

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,40 g/l

Zucker: 8,70 g/l

SO₂ gesamtmenge: 96 mg/l

Freies SO₂: 29 mg/l

Trockene Extraktmenge: 22,5 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,20 g/l