

# “Maffeo”

## Veneto IGT Bianco



**Alkohol:** 12.5% vol.

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

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

**Boden:** Steiniger Boden glazialen Ursprungs.

**Weinbereitungssystem:** 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:** Klar leuchtendes Strohgelb mit bisweilen grünlichen Reflexen.

**Duft:** Feines, intensives und fruchtiges Aroma.

**Geschmack:** Erfrischend, fruchtig, angenehm trocken und voll.

**Trinktemperatur:** 8-10°C

**Lagerung:** In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

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

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO <sub>2</sub>	Freies SO <sub>2</sub>	Netto Trockenextrakt
8.00 g/l	5.40 g/l	0.20 g/l	96 g/l	29 g/l	22.5 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)