

# “Colle dei Tigli”

## Veneto IGT Bianco



**Alkohol:** 12.5% vol.

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

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

**Boden:** Trockener und steiniger Boden glazialen Ursprungs.

**Weinbereitungssystem:** Die Trauben werden leicht gepresst und die Schalen werden entfernt. Die Gärung erfolgt unter ständiger Temperaturkontrolle (15-16°C.), in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

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

**Farbe:** Leichtes strohgelb, mit grünen Reflexen.

**Duft:** Fruchtig, mit Nuancen von Pfirsich und Apfel, begleitet von einem blumigen Duft.

**Geschmack:** Körperreich, trocken und harmonisch.

**Trinktemperatur:** 9-10°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 und Fisch.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO <sub>2</sub>	Freies SO <sub>2</sub>	Netto Trockenextrakt
9.00 g/l	5.70 g/l	0.17 g/l	96 g/l	28 g/l	22.0 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)