

TREBBIANO

Toscana IGT



Bezeichnung und Name: Trebbiano, Toscana IGT

Rebsorten: 100% Trebbiano

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 1 Hektar, 4.000 Flaschen

Hanglage: Nordwest

Bodenart: Tonhaltige Böden mit hohem Gehalt an Kalkstein

Pflanzjahr: 2015

Dichte: 5.000 Rebstöcke pro Hektar

Erziehungssystem: Spalier-Erziehung

Produktion: 1,5 kg Ertrag pro Rebstock

Weinlese: Handlese mit sorgfältiger Auswahl der Weintrauben

Vinifikation: Die entrappten, sanft gekelterten Weintrauben werden samt Schalen in Terrakotta-Amphoren von 800 Litern umgefüllt. Die Gärung mit den Schalen, ähnlich wie beim Rotwein, erfolgt ohne Zugabe von Hefe und dauert etwa 100 Tage

Ausbau: 100% in Terrakotta-Amphoren für 5 bis 6 Monate, je nach Jahrgang, und anschließend 4 Monate in der Flasche

Alterungspotenzial: Über 5 Jahre

Aromen und Geschmacksnoten: Dieser Wein zeichnet sich durch eine goldgelbe Farbe mit Bernsteinreflexen aus. In der Nase zeigen sich Noten von Jasmin und Bergamotte-Tee mit Nuancen von kandierten Früchten, Lampionblume, Quitte und Aprikosenmarmelade. Dank der eleganten und ausgeprägten Tanninstruktur halten die Geschmacksnoten länger am Gaumen an. Am Gaumen ist dieser Wein kräftig und umhüllend mit einem guten Hauch von Frische. Der Abgang ist anhaltend, angenehm, warm und umhüllend wie ein Kräuterbonbon

Speiseempfehlung: Süßsaures Kaninchen, mittelreifer Pecorino (Hartkäse aus Schafmilch) und Montasio-Käse, Fischsuppe, Taubenrisotto

Trinktemperatur: 12°C im Sommer, 14°C im Winter



Biointegrale



Biologico



Weißwein

750 ml

12,5%