



DOC TRENTINO

WEISSER BURGUNDER CORTUTA

Er wird nur in den besten Jahrgängen hergestellt, wenn Pinot Bianco-Trauben mit einem sehr ausgewogenen organoleptischen Profil gewonnen werden. Er reift in Holz und verbindet Frische mit einer zarten Weichheit.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:

Doppelte Pergola, hauptsächlich in den Gemeinden San Michele all'Adige und Mezzolombardo

Böden:

Mitteltiefgründiger, sandiger, frischer Boden

Weinlese:

Handlese, voraussichtlich ab Ende August

Weinbereitung und Reifung

Gärung und Reifung in Holz für 6/8 Monate.

Reifung in der Flasche:

Bis zu 3/4 Monate

Perspektive für den Verbrauch:

In seiner Jugend wird er wegen seiner perfekten Synthese von Frische und Weichheit geschätzt. Später wird er eine cremige Rundheit aufweisen, ohne seine faszinierende mineralische Lebendigkeit zu verlieren.

Jahrgang: 2018

Kategorie: Trockener Weißwein, strukturiert

Trauben: Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 % vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,70 g/l

Zucker: 1,0 g/l

Temperatur: 10-12°C

Entwicklungsstand: reif

Enthält Sulfite



helles Strohgelb



Noten von Kräutern, Holunderblüten und Apfel; Nuancen von getrockneten und tropischen Früchten



frisch, mineralisch und angenehm cremig

PAARUNGEN

Gemüsegerichte, gegrilltes weißes Fleisch, Rohkost aus dem Meer oder See