

WEINE CA' DEL BORGO



IDEALE BIANCO

Bezeichnung: Bianco IGT Trevenezie.

Die Rebsorte Ausgewählte weiße Trauben.

Die Weinberge Die Weinberge liegen auf Ländereien in Fiumicello in der Nähe des Wildbachs Torre von kiesiger/sandiger Art. Das Durchschnittsalter der Anlagen beträgt 20 Jahre.

Die Weinernte Die Ernte findet in der ersten Septemberhälfte statt.

Die Weinherstellung Die Traube wird direkt nach der Ernte gemaischt und vom Stiel getrennt. Die gemaischten Trauben werden für eine Mazeration auf den Schalen auf 5°C gekühlt, um die primären Aromen zu extrahieren. Am folgenden Tag werden die Schalen durch eine sanfte Pressung vom Most getrennt und nach einer ersten Umfüllung beginnt die alkoholische Gärung bei kontrollierten Temperaturen von 15-16°C in Stahlbehältern. Auf diese Weise werden auch im fertigen Wein die Frische und der Duft der Traube bewahrt.

Die Farbe Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Der Duft Sehr fruchtiger Wein, erinnert an die reife Frucht und insbesondere an Äpfel und Birnen.

Der Geschmack Er spiegelt die gleichen Empfindungen der Geruchsnote wider. Frisch und fruchtig, aber dennoch ausgewogen mit hervorragender Lebendigkeit und der angenehmen Rundheit, die für die Weißweine aus diesen Böden charakteristisch ist.

Empfohlene Speisen Vom Aperitif bis zum mehrgängigen Menü ist er der ideale Wein zu jedem Anlass.

Serviertemperatur bei 9-11°C.

Die Haltbarkeit Der Wein wird am besten jung getrunken.

Die technischen Daten

Alkoholgehalt	12,5 %
Restzucker	4,0 g/l
Gesamtsäure	5,00 g/l
Netto-Trockenextrakt	22,0 g/l