


## AGNOBIANCO, BIANCO DEL VENETO IGT

**CHF 17.00** **inkl. MwSt.**

**Masari**

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien
Jahrgang: **2021**
Kategorie: kraftvoller Weisswein
Alkohol: 12.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Riesling 60%, Durella 20%, Garganega 20%**
Ausbau: Stahltank

**SKU:** 281
**Kategorien:** Italien, Veneto - Venetien, Weisswein

### PRODUKT-BESCHREIBUNG

Ein grosser, kraftvoller Weisswein aus Riesling, Durella und Garganega. Hergestellt nach biologischen und biodynamischen Kriterien, verkörpert er sein Terroir wie kein zweiter und geizt hierbei nicht mit seinen olfaktorischen Reizen.

**Degustation:**
Strohgelb mit hellen grünlichen Reflexen. Zitrusnoten von Mandarinenschalen, Salbei und aromatische Kräuter, zarte blumige Düfte von Akazien und Pfingstrosen, weisser Pfirsich und süsse Mandeln. Am Gaumen überzeugend, präzise, frisch und aromatisch, vielschichtig und elegant, mit langem Finale. Ein grossartiger Wein und stolzer Ausdruck des Terroirs.

**Passend zu:** leichten Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten. Schöner Aperitif-Wein.

**Ideale Trinktemperatur:** 9 - 11 °C

**Weinberg / Reben:**
Bodenbeschaffenheit: vulkanisch, reich an Tuff und Basalt, 300 m ü.d.M.
Traubenlese: Mitte bis Ende September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktionsmenge: ca. 5 t/ha
Haltungssystem: Guyot

**Fermentation:**
Spontane Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (16 - 18°C) während ca. 10 Tagen

**Ausbau:**
12 Monate auf der Hefe im Edelstahltank,, gefolgt von einer Reifung in der Flasche , während einigen Monaten

**Technische Daten:**
Restzucker: 5.0 g/l
Gesamtsäure: 7.0 g/l