



**CONFRONTO BIANCO**

**CHF 21.50 inkl. MwSt.**

**Collefrisio**

Region: Abruzzo (Frisa - Chieti) / Italien

Jahrgang: **2015**

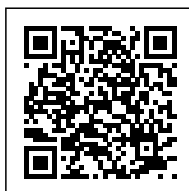
Kategorie: komplexer Weisswein

Alkohol: 13.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Pinot Grigio, Pecorino**

Ausbau: Stahltank



**SKU:** 348

**Kategorien:** [Abruzzo - Abruzzan](#), [Italien](#), [Weine](#), [Weisswein](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Pinot Grigio und Pecorino Trauben gehen in diesem Wein einen höchst gelungenen Bund ein. Confronto, eine Begegnung zwischen zwei Rebsorten aus der alten und neuen Welt, die einen aussergewöhnlichen Wein hervorbringen.

**Degustation:**

Strohgelb mit grünen Reflexen. Fruchtiger Duft nach Apfel, Ananas, Kamille und Maulbeeren. Im Gaumen strukturiert, konsistent und langanhaltend.

**Passend zu:** leichten Schweinefleischgerichten, Hähnchen und mildem Käse

**Ideale Trinktemperatur:** 8 - 10 °C

**Weinberg / Reben:**

Bodenbeschaffenheit: steinig, von mittlerer Struktur, 110 - 350 m (ü.d.M.)

Traubenlese: erste Oktoberdekade, manuell in kleine, feste Kunststoffbehälter

Produktion/Hektare: ca. 4 T/Ha

Haltungssystem: Tendone (Variante des Pergola-Systems)

**Fermentation / Ausbau:**

Fermentation: klassische Weisswein - Vinifizierung

Ausbau: im Edeltank

**Technische Daten:**

Restzucker: 6.2 g/l

Gesamtsäure: 3.8 g/l