

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 - Abruzzen, 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 Edelstahltank

Technische Daten:
Restzucker: 6.2 g/l
Gesamtsäure: 3.8 g/l