

MAGNOLIA BIANCO

CHF 16.00 ~~**CHF 18.50**~~ **inkl. MwSt.**

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien
Jahrgang: **2021**
Kategorie: fruchtiger Weisswein
Alkohol: 13 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Sauvignon, Falanghina, Trebbiano, Traminer**
Ausbau: Stahltank

SKU: 259-2
Kategorien: Abruzzo - Abruzzen, Italien, Weine, Weisswein

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Magnolia Bianco ist wie ein frischer Sommerduft, ein Wein so lebendig wie die Sonne am Meer. Die Leidenschaft von Antonio und Amedeo eine aussergewöhnliche Assemblage zu schaffen, hat diesen originellen und zugleich faszinierenden Weisswein zum Leben erweckt. Vier verschiedene Traubensorten, zusammen als kleines Orchester, das eine schöne Musik spielt, um einen Moment der Leichtigkeit zu betonen. Der Magnolia Bianco ist die perfekte Begleitung für jeden Apero in entspannter Atmosphäre oder gesellige Stunden zu zweit.

Degustation:
Strohgelbe Farbe, in der Nase Noten von gelbem Pfirsich, mit Nuancen von exotischen Früchten, Litschi, Mango, Ananas. Frisch, weich, rund, voll und anhaltend mit einem Nachgeschmack von Zitrusfrüchten.

Passend zu: Meeresfrüchten, Fisch, leichtem Frischkäse. Schöner Apero-Wein.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: ca. 5 Ha
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltige Mischböden, 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: Sauvignon und Traminer (Ende August), Trebbiano und Falanghina (Ende September)
Produktion/Hektare: ca. 8 T/Ha
Haltungssystem: Pergola-System

Fermentation:
Nach dem Entrappen der Trauben und Mazeration bei tiefer Temperatur, folgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau:
Im Edelstahltank

Technische Daten:
Restzucker: 3 g/l
Gesamtsäure: 6 g/l