

NYSIAS, FALANGHINA DEL MOLISE BIANCO DOC

CHF 13.50 – CHF 16.90Preisspanne: CHF 13.50 bis CHF 16.90 inkl. MwSt.

Cantine Salvatore Azienda Agricola

Region: Molise (Ururi - Campobasso) / Italien
Jahrgang: **2017 / 2021**
Kategorie: Weisswein
Alkohol: 14.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Falanghina 100 %**
Ausbau: Stahltank

SKU: I170107.075
Kategorien: Italien, Molise - Molise, Weisswein

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser Wein wird aus einer sorgfältigen Auswahl der besten Falanghina-Trauben des Weinguts hergestellt. Sie werden mit geringer Ausbeute in den sonnigen Hügeln der Molise angebaut.

Degustation:
Strohweiss mit leicht grünlichen Reflexen. Intensives und elegantes Bouquet, mit Noten von frischen Früchten und delikaten Gewürznoten. Am Gaumen intensive, stoffige Struktur, trocken, angenehm und mit gut eingebundener Säure, harmonisches, süsses Finale von frischen Früchten.

Ideale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Passend zu: Fisch, Muscheln, Krustentiere, leichten Vorspeisen, jungem Käse, delikaten Hauptgerichten auf der Basis von weissem Fleisch. Hervorragend als Aperitif-Wein.

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: gut strukturiert und locker, 300 m. ü.d.M.
Traubenlese: zweite Hälfte September, manuell in kleine, feste Kisten
Bestockung: 4000 Reben/Ha
Reberziehung: Guyot, Kordon
Ertrag pro Rebe: 2,0 kg
Ertrag Trauben/Wein: 60%

Fermentation:
Sanftes Pressen der Trauben, Kryomazeration mit anschliessender, temperaturkontrollierter Fermentation bei max. 15 °C im Edelstahltank.

Ausbau:
10 Monate im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur, gefolgt von mehreren Monaten Reifung in der Flasche.