



ORVIETO CLASSICO ABBOCCATO - MEDIUM DRY

CHF 14.50 inkl. MwSt.

Podere Barbi

Region: Umbrien / Italien

Jahrgang: **2022**

Kategorie: fruchtiger Weisswein

Alkohol: 13.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **40 % Grechetto, 30 % Procanico, 20 % Drupeggio & Malvasia sowie 10 % Vermentino**

Ausbau: Stahltank



SKU: N/A

Kategorien: [Weisswein](#), [Italien](#), [Umbria - Umbrien](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Weißwein mit feinem Fruchtspiel - elegant, duftig & ausgewogen

Dieser charaktervolle Weißwein vereint 40 % Grechetto, 30 % Procanico, 20 % Drupeggio & Malvasia sowie 10 % Vermentino zu einer harmonischen Cuvée mit zartem Schmelz. Der Ausbau im Edelstahltank und die kontrollierte Gärung mit leichtem Restzucker (10 g/l) verleihen ihm Frische und eine dezente Restsüße.

Im Glas zeigt sich der Wein in hellem Strohgelb. In der Nase begeistert er mit einem feinen, eleganten Duftprofil. Am Gaumen duftig, halbtrocken und angenehm leicht – ideal für unbeschwerten Genuss.

REBSORTEN:

40 % Grechetto, 30 % Procanico, 20 % Drupeggio & Malvasia, 10 % Vermentino

VINIFIKATION:

Im Edelstahltank vergoren, durch Kühlung gestoppt, um einen Restzuckergehalt von 10 g/l zu bewahren

ALKOHOLGEHALT: 13 % vol.

GESAMTSÄURE: 5,5 ‰

FARBE: Helles Strohgelb

DUFT: Fein, elegant und harmonisch

GESCHMACK: Zart, halbtrocken und duftig

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ausgezeichnet als Aperitif, passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Gemüse-Omelettes, Krustentieren und Fisch.

GENUSSZEITPUNKT:

Frisch genießen, ideal innerhalb von 2 Jahren

SERVIERTEMPERATUR: 10–12 °C