

**Weißwein BIANCO IGT VENETO 18:00 - 20:00**

**Rebsorten:** Bland Pinot Grigio und Chardonnay

**Typologie:** Weißwein Bianco IGT Veneto

**Reberziehung:** Spaliererziehung

**Rebstöcke pro Hektar:** 4800

**Ertrag pro Rebstock:** 2,5 Kg

**Weinlese:** Manuell

**Weinherstellung:** Die Trauben werden vorsichtig abgebeert, um sie von ihrem Stielgerüst zu trennen. Leichte Mazeration bei 8-10 °C für eine Kontaktzeit von 3-5 Stunden.

Leichte Pressung und Batonnage des erhaltenen Mostes für 24-36 Stunden. Trennung des Blumenmosts mit statischem Dekantieren und Fermentation in Stahlkanistern bei 17°C.

Es wird regelmäßige Batonnage des erhaltenen Weins bis zur Flaschenabfüllung vorgenommen.

**Verkostung:** Leuchtendgelbe Farbe, zarter Duft nach reifen tropischen Früchten. Feiner, edler Wein mit einem leicht aromatischen und langanhaltenden Abgang, der die olfaktorischen Noten zur Geltung kommen lässt.

Idealerweise als Aperitif und als Begleiter für raffinierte erste und zweite Gänge.

**Servierhinweis:** Bei 12-14 °C servieren

