www.levolpi.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

BIANCO VENETO IGT BIOLOGICO "BIANCO DELLE VOLPI"

60% SAUVIGNON 30% MANZONI BIANCO 10% MOSCATO GIALLO

Rebsorte: Sauvignon 60% Manzoni Bianco 30% Moscato Giallo 10%
Anbaugebiet: Baone – Südliche Euganeische Hügel
Höhe: 200 - 400 m ü.d.M.
Erntezeit: Ende August – Anfang September

WEITERE MERKMALE

Boden: vulkanischen Ursprungs, Kalk gemischt mit Ton
Erziehungssystem: Guyot, Sylvoz
Ertrag pro Hektar: 7000-9000 kg/h

HERSTELLUNGSMETHODE

Weinherstellung: Weißweinbereitung mit sanfter Pressung der Trauben in inerter Atmosphäre und Schutz vor Oxidationsgefahr. Gärung bei kontrollierter Temperatur.
Ausbau: im Stahlfass auf feinem Geläger mit häufiger Batonnage für mehr als 6 Monate.

TASTING NOTES

Farbe: Leuchtendes Strohgelb.
Duft: In der Nase zeigt er eine beachtliche Komplexität mit Anklängen von Zitrusfrüchten und Kräuternoten.
Geschmack: Am Gaumen ist er angenehm frisch, geschmeidig mit bemerkenswerter Würzigkeit und einem mineralischen Abgang.
Kombinationen: Die ersten Gänge bestehen aus Gemüse, weißem Fleisch, Fisch und Schalentieren.
Serviertemperatur: 10°-12°
Restzucker: 3 g/l
Alkoholgehalt: 13%