



# SAN MARZANO

## Edda

BIANCO SALENTO IGP



**Wein:** Weißwein

**Rebsorte:** Vorwiegend Chardonnay mit autochthonen Weißweinsorten

**Bezeichnung:** Salento IGP

**Anbau:** Guyot

**Stockdichte:** 4.500 Wurzelstöcke pro Hektar

**Anbaugebiet:** San Marzano, Salento, Apulien, zirka 100 Meter über dem Meeresspiegel. Das Klima ist gekennzeichnet von guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht

**Boden:** Wenig tiefer mittelmäßig lehmiger guter Skelettboden

**Lese:** August

**Vinifizierung:** Die Trauben werden abgebeert und einige Stunden in Kältemazeration gegeben. Es folgt eine sanfte Pressung der Trester und die statische Klärung unter Kälteeinwirkung. Die alkoholische Gärung erfolgt in Fässern aus französischem Eichenholz

**Veredelung:** Vier Monate auf Hefen in französischen Eichenholzfässern mit wöchentlicher Batonnage

**Organoleptische Eigenschaften:** Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen; Bouquet mit verführerischem Duft von Blüten, Pfirsich und leichter Vanille. Opulent am Gaumen, gleichzeitig frisch, delikat und mineralisch

**Speisenbegleiter:** Vorspeisen und Fisch. Hervorragend zu Käse

**Serviertemperatur:** 12 bis 14°C

WINE SHARING BEAUTY

