SAN MARZANO

Sulla

MARESCO VALLE D'ITRIA IGP

Wein: Weißwein

Rebsorte: Maresco 100 %

Bezeichnung: Valle d'Itria IGP

Anbau: Spaliererziehung

Stockdichte: 3.800 Rebstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: Die Anbaugebiete des Valle d'Itria, etwa 280 m ü.d.M. zeichnen sich durch ein heiß-trockenes Klima mit geringen Niederschlägen aus

Boden: Kalkhaltig-Tonhaltig

Lese: Manuell in Kisten, Ende September

Vinifizierung: Die abgebeerten Trauben werden vor dem Pressen einige Stunden bei kalter Temperatur mit den Schalen belassen, um das aromatische Potenzial zu extrahieren. Die Gärung erfolgt in Stahlfässern bei 15 °C für 13–15 Tage, wodurch das Bouquet und das natürliche Aromaprofil der Trauben erhalten bleiben.

Veredelung: In Stahl

Organoleptische Eigenschaften: Strohgelbe Farbe mit blassgoldenen Reflexen; in der Nase bietet er typische Aromen der Rebsorte mit ausgeprägten Fruchtnoten wie Ananas, Grapefruit und Zitrusfrüchten; Wein mit ausgeprägter und angenehmer Säure

Speisenbegleiter: Hervorragend als Aperitif, als Begleitung zu Vorspeisen auf Schalentierbasis

Serviertemperatur: 10-12 °C

WINE SHARING BEAUTY