

ANBAUGEBIET

Guagnano (Le).

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot (5.000 Rebstöcke pro ha).

LESEZEITPUNKT

Mitte September.

WEINBEREITUNG

Nach dem Anpressen und Entrappen bleibt der Most während einer Maischestandzeit von circa 24 Stunden in Kontakt mit den Schalen bei einer Temperatur von 5 - 8°C. Dadurch werden einerseits die typischen Primäraromen, die diese Rebsorte auszeichnen, optimal extrahiert und gleichzeitig wird der Gerbstoffgehalt in Grenzen gehalten. Nach dem Abstich wird die alkoholische Gärung des Mostes in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 14°C vollzogen.

AUSBAU

4 Monate auf der Hefe in Edelstahlbehältern bei 10°C.

LAGERFÄHIGKEIT

1 - 3 Jahre, die farbliche und aromatische Entwicklung sind interessant zu verfolgen.

FARBE

Leicht goldgelb.

NASE

Die fruchtigen Noten von Grapefruit und Agrumen sind vom zarten Duft nach Ginsterblüten durchflochten.

GAUMEN

Im Mund finden sich erneut die Frucht und das Floreale; feine Noten von Erdbeerbaum-Honig, Kamille und weißer Johannisbeere. Die Säure erinnert an Limette, es klingt weiße Rose an und das Finale endet kaum wahrnehmbar mit Feuerstein.

SPEISENEMPFEHLUNG

Sehr vielseitiger Wein, passt zur Meeresküche, auch der anspruchsvollen, und ebenso zu traditionellen Zwischen- und Hauptgerichten aus Salento mit Gemüse. Außerdem ausprobieren mit frischem und leicht gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR

11°C.

