





Hersteller: Marchesi Antinori, Firenze

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Umbrien Gebiet (Betriebssitz): Umbria

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Trebbiano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2025

Vinifizierung/Ausbau: Die Vinifizierung der Rebsorten Procanico, Grechetto und Viognier erfolgte separat, je nach den Reifezeiten der Beeren. Nach dem Entrappen und der schonenden Pressung wurde der Most auf 10 °C abgekühlt, um den natürlichen Klärungsprozess zu unterstützen. Anschließend wurde er in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von nicht über 17 °C erfolgte. Danach lagerte der Wein bei erneut 10 °C in Edelstahltanks. Dank der Verarbeitung und Abfüllung in Flaschen in kleinen Partien ist der Wein immer frisch und duftig.

Kategorie: Weißwein

Süße: Trocken

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: € 9.20

## Verkostnotiz

Strohgelb in der Farbe, in der Nase dominieren intensive Fruchtnoten von Banane und Zitrusfrüchten, die charakteristisch für Grechetto und Procanico sind, und die typischen Viognier-Noten von kandierter Frucht, am Gaumen ausgewogen, schmackhaft und schön frisch und weich mit Fruchtnoten, die an die Dufteindrücke erinnern.