



Art.-Nr.: 47639

SAN MARZANO VINI EDDA

REBSORTEN	Chardonnay, Fiano
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Apulien
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RETSÜßE	7,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,8 g/l
LAGE	Puglia
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	Chardonnay, Fiano

BODEN

Dunkle Sandsteinverwitterungsböden auf Lehmuntergrund in Küstennähe im Salento. Reberziehung Guyot bei 4.500 Stock je Hektar. Die Gegend liegt etwa 100m über Meeresspiegel und profitiert daher von hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Die Böden sind gut texturiert, aber karg und bieten daher eine schlechte Durchwurzelung.

BESCHREIBUNG

Die entrappten Trauben wurden einer 4-stündigen Kaltmazeration unterzogen, bevor Sie zur Gärung gebracht wurden. Ein 4-monatiges Hefelager auf der Feinhefe mit wöchentlicher Bättonnage in französischen Eichenfässern verleihen dem Wein eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Zarte Pfirsichnoten mit einem Hauch Vanille in der Nase und ein feines, cremiges Mundgefühl runden das Geschmackserlebnis ab. Seine stützende und belebende Säure fördert seine Langlebigkeit und verleiht ihm Eleganz und Frische. Passend zu Vorspeisen mit Fisch und als Aperitif. Exzellent als Begleitung zu Käse.