

Montefalco Bianco Cortili DOC Umbrien

Italien

Erzeuger

Die Familie Cecchi erkennt sofort die Faktoren, die der Qualität der toskanischen Unternehmen zugrunde liegen: die Kombination von Sagrantino-Rebe und dem Gebiet der Wahl, die ausdrucksstarke Einzigartigkeit und die soziokulturellen Wurzeln des lokalen Weinbaus.

Tenuta Alzatura hat im Gegensatz zu anderen toskanischen Realitäten keinen einzigen Körper, sondern drei Weinberge in drei verschiedenen Gebieten: Monterone, San Marco und Alzatura.

Die Beschaffenheit der Böden, das für die Pflanzung verwendete Material und die Sorgfalt, mit der die verschiedenen vegetativen Phasen - zuerst der Rebe und dann der produktiven - verfolgt werden, haben die idealen Bedingungen für die Geburt von Weinen von grosser Dicke und starker Sortentypizität bestimmt: Montefalco Sagrantino und Montefalco Rosso.

Beschreibung

Dank seines knackigen Geschmacks nach Zitronengras und Limette, sowie bitteren Untertönen von Grapefruit und Rosmarin, ist der Trebbiano Spoletino aus Umbrien in ganz Italien ein neuer Hit. Köstliche Säure hinterlässt einen langen und frischen Nachgeschmack von grünen Kräutern und süsser Grapefruit im Mund.

Rebsorten

Trebbiano Spoletino 70%, Chardonnay 30%

Reifung

Kleine und mittlere Edelstahl Tanks Gärungstemperatur: 13°C
Dauer der Gärung: 20 Tage



Alkoholgehalt: 13% Vol.
Artikelnummer: 5003.2020
6 Flaschen à 75cl/ Karton
EAN/Flasche: ****
EAN/Karton: ****