



Vinifikation: Ernte in Kleinkisten mit manueller Selektion im Weinberg Ende September 2015, Spontangärung, Vergärung auf den Schalen mit Maischestandzeit von 2 Wochen, danach schonende Pressung und weitere Vergärung, Ausbau in Tonneau-Fässern mit Reifung auf der Feinhefe für 12 Monate. Füllung April 2017.

Verkostungsnotiz:

Deutliche orange Tönung, intensiver typischer Duft nach Honig und Muskat mit komplexen Aromen nach Gewürzen und exotischen Früchten, er besticht durch schöne, harmonische Säure.

Speisenempfehlung:

Würzige, asiatische Gerichte, Süß – Sauer, Fisch und Krustentiere, Pasteten und Gänseleber, gereifte Käse, Desserts.

Serviertemperatur: 8 – 10 ° C

Analysewerte:	Vol % alc.	15,0	Gesamtsäure g/l	4,0
	ph	3,65	Zucker g/l	2,4

Prämierung:

VINIBUONI d' Italia 2018: 4 Sterne ****

