

■ TOPPOBIANCO, UMBRIA I.G.T. BIO

Rebsorte: Grechetto 100% Bio
Boden: Lehmig, sandig.

Zuchtsystem und Stockdichte: Double Guvot, 5200 Rebstöcke pro Hektar

Lese: Die Trauben werden streng von Hand gelesen und wenige Stunden nach der Ernte gekeltert, um die Unversehrtheit und Gesundheit des Ausgangsmaterials zu erhalten.

Weinherstellung: Gärung in 50HI-Stahltanks mit einheimischen Hefen.

Verkostungsprüfung: Intensives Strohgelb mit leichten hellgrünen Reflexen. Dem Geruchssinn präsentiert er sich als ein Wein mit großem territorialem Einschlag, er entfaltet ein umhüllendes Bouquet mit sortentypischen Noten von weißem Fruchtfleisch, Zitronempfindungen und zarten blumigen Noten. Ausgewogen, frisch lebendig, präsentiert er dem Gaumen eine für sein Territorium typische, elegante und subtile Mineralität.

Bevorzugte Kombinationen: Ideal für Aperitifs oder Vorspeisen. Passt hervorragend zu weißem Fleisch, Weichkäsen, Gemüsepasteten, herzhaften Teigrezepten, Meeres- oder Seefischgerichten.

Serviertemperatur: 8-10°C.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Anmerkungen: Der Grechetto ist die repräsentativste einheimische Rebe unseres Heimatlandes. Die grosse Vergangenheit und die antiken Wurzeln machen ihn zu einem Wein, der durch seine fesselnde Geschichte und durch das besondere Aroma fasziniert.

AUSZEICHNUNGEN:

Jahrgang 2016 – **Goldmedaille** Nationale Weinwettbewerb Città del Vino – Die Bürgermeisterauswahl 2018, Turin.
Jahrgang 2017 – 88 Points Luca Maroni Guide 2019

