

■ Vercanto - Colli del Trasimeno D.O.C. Bio

Rebsorte: Auswahl an Grechetto-Trauben (100%) Bio.

Boden: lehmig - sandig mit Anwesenheit von Fossilien.

Zuchtssystem und Stockdichte: Double Guyot, 5200 Rebstöcke pro Hektar.

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

Weinherstellung: Gärung in 50HI-Stahltanks durch Verwendung von einheimischen Hefen.

Reifung in Holz: Er reift für 5 Monate in Tonneaux aus französischer Eichen, die schon einmal gebraucht wurden, mit malolaktischer Gärung.

Organoleptischer Test: Strohgelbe Farbe mit hellen goldenen Reflexen. Der Nase entfaltet er Noten von exotischen und tropischen Früchten mit einem Hauch Vanille. Der Geschmack ist voll und einhüllend, unterstützt von einer angenehmen Frische. Elegant, mineralisch mit einem leichten Mandel-Abgang.

Bevorzugte Kombinationen: Ausgezeichnet zu Meeres- oder Seefischgerichten. Mit weißem Fleisch oder gereiften Käsesorten. Risotto mit Curry oder Safran. Außergewöhnlich für den klassischen „Frittura del Lago Trasimeno“, der auf frittierten kleinen Ährenfischen und Barschfilets basiert ist.

Serviertemperatur: 12°C.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Anmerkungen: Ein Wein, der zu der Reihe strukturierter Weißweine gehört und sich im Laufe der Zeit weiterentwickeln und verbessern kann. Er repräsentiert in hervorragender Weise den wichtigen Charakter unserer Länder.

AUSZEICHNUNGEN:

Jahrgang 2015: Gewinner des **Grand Prix von Umbrien** bei ONAV - Catania.

Jahrgang 2016: Auszeichnung für den **besten Weißwein** Wettbewerb Corciano Castello Divino.

Jahrgang 2017: 90 Points Luca Maroni Guide 2019

Jahrgang 2017: **Goldmedaille** Berliner Wein Trophy 2019

