

LA SABBIONA



BIANCO DELLA TORRE

Weinsorte: Weiß

Traubensorte: 50% Trebbiano, 50% Malvasia

Klassifizierung: I.G.T. Ravenna (IGT = Abkürzung für "Indicazione geografica tipica", d.h mit kontrollierter Ursprungs-Bezeichnung)

Durchschnittsertrag: 90 dz/ha

Höhenlage: 100 m

Anbauform: Guyot

Dichte pro Hektar: 3400 Pflanzen

Ernte: Trebbiano 25.-30. September, Malvasia (überreif gelesen) 25.-30. September

Weinherstellung: Einmaischen und Kelterung mit Mazeration auf den Schalen während 24-36 Stunden bei niedriger Temperatur, leichte Pressung der Trauben, Zugabe von ausgewählten Hefen zum Most, Gärung bei kontrollierten und sehr niedrigen Temperaturen, statische Mostdekantierung, Verfeinerung inahltanks und GFK-Tanks

Gärungsdauer: 12-15 Tage

Abfüllzeit: Februar

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen

Nase: intensiv, blumig, nach gelben Blumen duftend.

Gaumen: trocken, weich, mäßig sauer. Ruhiger Wein, mit guter Struktur. Aromatischer, leicht bitterer Abgang.

Ideale Serviertemperatur: 10-12°C

Empfiehl sich zu: leichten ersten Gängen und zweiten Gängen mit Gemüse und Fisch. Ein Wein, der zu jedem Gericht serviert werden kann

