

LA SABBIONA



SABBIOLINO

Weinsorte: Weiß

Traubensorte: 60% Trebbiano, 40% Chardonnay

Klassifizierung: weißer, spritziger Tafelwein

Durchschnittsertrag: 100 dz/ha

Höhenlage: 50 m

Anbauform: Guyot

Dichte pro Hektar: 3000 Pflanzen

Ernte: Trebbiano 25-30 September, Chardonnay 15-20 August

Weinherstellung: Einmaischen und Kelterung und leichte Pressung der Trauben, Zugabe von ausgewählten Hefen zum Most, statische Mostdekantierung, Verfeinerung in Stahltanks und GFK-Tanks

Gärungsdauer: 10-12 Tage

Abfüllzeit: Februar

Alkoholgehalt: 11,5% vol.

Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen

Nase: intensiv, fein und fruchtig, mit Noten von grünem Apfel und Zitronenschale

Gaumen: trocken und mässig warm, mit einer angenehmen Präsenz von Kohlensäure und mit einem guten Säuregehalt sowie der charakteristischen bitteren Note

Ideale Serviertemperatur: 10-12°C

Serviervorschlag: als Aperitif zu leichten Vorspeisen und zu Hauptspeisen, auch Fisch. Diesen ansprechenden Wein serviert man zu allen Mahlzeiten v.a. in den Sommermonaten.

