

# LA SABBIONA



## VIP

**Weinsorte:** Weiß

**Traubensorte:** Famoso

**Klassifizierung:** Famoso I.G.T. Ravenna

**Durchschnittsertrag:** 80 dz/ha

**Höhenlage:** 50 m.

**Anbauform:** Guyot

**Dichte pro Hektar:** 3.400 Pflanzen

**Ernte:** Ende September

**Weinherstellung:** Kelterung mit Abbeeren der Trauben, mit 24-36 Stunden Mazeration auf den Schalen bei tiefer Temperatur. Es folgt eine leichte Pressung. Zugabe von ausgewählten Hefen zum Most, Gärung bei kontrollierter tiefer Temperatur. Statische Mostdekantierung. Verfeinerung in Srahl tanks und GFK-Tanks.

**Gärungsdauer:** 10-11 Tage

**Abfüllzeit:** Ende März

**Alkoholgehalt:** 13% vol.

**Farbe:** strohgelb

**Nase:** blumiger und fruchtiger Wein, aromatisch, von duftendem Aroma. Noten nach Golden Apfel, Banana, Weißdorn und Vanille im Abgang.

**Gaumen:** trocken, weich, umfassend und fein.

Ideale Serviertemperatur: 10-12° C

**Empfiehl sich zu:** Meersalat, Nudeln mit weißen Sossen, Tortelli gefüllt mit frischem Käse. Sehr geeignet als Aperitif.

