

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Garganega Veronese I.G.T. Bianco



TERNTE: 2009

WEINTRAUBEN: Garganega 90% + Trebbiano. Toskanischen und Malvasia

GR. ALKOHOL: 13% vol.

RETSÜSSE: 0,2 g/l

KAPAZITÄT PACKUNG: 750 ml

FLASCHEN PRODUZIERT: 3000

DOWN-LAND: E Süd/Ost-Bereich: lehmig, mit

ART DER ANLAGE: Verona Pergola

YIELD-DICHTE: 120 l/ha, Stämme/ha: 2500. Viti sehr alt

ERNTE: Die Ernte beginnt in Richtung der 15. Oktober, wenn die Trauben ist surmatura. Die Trauben werden von Hand geerntet und in die Keller in den Feldern von 15 kg.

VERARBEITUNG DES WEINES: natürliche Gärungstemperatur: 5 Tage auf dem Trester und vollständige Gärung muss Blume

AGING-AGE: Stahl: 6 Monate, Fässer 1 Monat 50%, Flasche: Vor 2 Monaten

WEIN BESCHREIBUNG: Die Farbe ist gelb mit einem intensiven Belastung von Akazien, Mimosen und weiße Früchte, Pfirsich und Apfel. Der Geschmack ist weich, Bilac durch eine frische Säure. Alkohol 13,0%.

KOMBINATION: Es verbraucht innerhalb von drei Jahren ab dem Jahrgang begleitenden Fischgerichte, Pasta und weißem Fleisch.

Azienda Agricola Boscaini Carlo

Via Sengia - Tel. +39 045 7731412 - S.Ambrogio di Valpolicella, (VR) - Italia - info@boscainicarlo.it