



SUADENTE

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Klassisch

SORTE: Weiß

BEZEICHNUNG: SUADENTE GLERA IGT VENETO

CHARAKTER: Der Wein präsentiert sich mit leuchtend strohgelber Farbe. Das Bouquet ist durch eine zarte Note nach Akazie und Apfel charakterisiert, aber im Mund zeigt sich sein wahrer Charakter, frisch, vollmundig und weich.

WEINBAU: Reberziehung mit Doppelstreckbogen mit einem Bestand von 3300 Reben pro Hektar.

WEINHERSTELLUNG: Die Maische wird sofort gekühlt und bleibt mindestens 12 Stunden auf dem Trester stehen (Kältemazeration). Anschließend werden die Trauben schonend gepresst und der Wein etwa fünfzehn Tage bei einer Temperatur von ca. 16 °C vergoren. Nach erfolgter Gärung reift der Wein bis zum Abfüllen in Flaschen in Stahlfässern.

ERTRAG: 180 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 11%

EMPFEHLUNGEN: Herausragender Begleiter zu edlem Schinken nach italienischer Tradition, aber auch zu milden Fischgerichten und weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12°C

FORMAT: 0,75 LT



10-12 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

www.rigonivittorino.com
info@rigonivittorino.com
+39 0422 746121

