



Bianco dell'Aiola Toscana IGT 2022

Wissenswertes

Im Bianco dell'Aiola treffen sich zwei internationale Rebsorten, die zu den bekanntesten weißen Reben mit weltweiter Verbreitung zählen. Und hier ergänzen sie sich perfekt! Der Sauvignon Blanc bringt Frische und aromatische Intensität, der Chardonnay Eleganz und Struktur.

Anbaugebiet

Eigener Weinberg der Fattoria della Aiola in Vagliagli.

Traubensorte

Sauvignon blanc und Chardonnay.

Boden

Trocken, kalk- und tonhaltig.

Herstellverfahren

Sorgfältige Lese der gesunden Trauben, weiches Pressverfahren, kontrollierte Gärung. Der Weißwein wird 6 Monate im Edeltank bei kontrollierter Temperatur ausgebaut.

Farbe

Sehr zartes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Bukett

Fruchtig, ätherisch, nach Frühlingsblumen, Pfirsich und Zitrusfrüchten.

Geschmack

Frisch, sehr trocken, leicht würzig. Schöne Balance zwischen Körper und Säure. Leicht bittersüße Note im Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 10-12°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Bianco dell'Aiola Toscana IGT jung zu trinken.

Serviervorschlag

Der Bianco dell'Aiola Toscana IGT passt am besten zu mediterranen Vorspeisen, Fisch und jungem Käse. Auch ein trockener Weißwein als Aperitif.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 3801

Verschluss: Kunststoffkork

Alkohol: 13,00% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 6,47 g/l

EAN: 8016920000503

Restzucker: 1,00 g/l