



Blanchett IGT Verona Weißwein

Produktionszone: Garda See – Lazise Weinberg "Vignalin" und "Palù"

Boden: sandiger, mit niedrigem Anteil an Bodenskelett

Züchtungssystem: spalier

Rebstöcke pro Hektar: 4500

Rebsorten: Trebbiano 70%, Cortese 30%

Erntezeit: anfang Oktober

Erntemethode: anfang Oktober

Vinifikation: die Trauben werden im Lauf des Tages gepresst und davon wird der entsprechende Saft erhalten. Die thermoklimatisierten Edelstahltanks werden mit reinem Most gefüllt, die alkoholische Gärung wird mit augewählten Hefen für zwei Wochen unter ständiger Temperaturkontrolle (12-14°C) induziert. Nachher wird der Most umgefüllt, physisch und organoleptisch gereinigt und auf dem Hefe-satz durch Bâtonnage gelagert. Dieser letzte Vorgang hat eine Zeitdauer von 3 Monaten bevor der Abfüllung.

Weineigenschaften und Servierempfehlungen: strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Die Nase erfreut sich an Aromen von weißen Blumen und reifen Pfirsich. Am Gaumen ist die Säure in Körper, Dichte und Klarheit ausgewogen, dieser Wein sieht wie ein Rotwein aus. Mineralisch, angenehmer und lang anhaltender Abgang. Gut zu Vorspeisen, Gerichten, gebratenem oder gegrilltem Fisch. Ein gutes erfrischendes Getränk für den Sommer. Alkoholgehalt: 13 % Vol. Der sollte innerhalb von 36 Monate von der Ernte verzehrt werden und bei 12 °C in Gläser mit mittlerem Kelch und geschlossenem Rand serviert werden. Der Wein soll in einem kühlen und dunklen Raum aufbewahrt werden.



— Le Ginestrë