



## Vino da Tavola bianco “ Accordo “

REBSORTE: CHARDONNAY E PINOT NERO

HÖHE DER WEINBERGE: 500 m ü.d.M.

FLASCHENPRODUKTION: etwa 2.000

**HINWEISE ÜBER DEN WEINBERG:** Der Weinberg mit süd-, südöstlicher Ausrichtung besteht aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Nero Rebsorten. Die Erziehungsform ist Guyot Basso (niedrige Erziehung), der Boden ist locker mit einem hohen Anteil an Tuffstein und Mergel.

**VINIFIKATION:** Die Trauben werden auf sehr sanfte Weise gekeltert. Die alkoholische Gärung erfolgt einige Tage in Edelstahlwannen und anschließend in Holzbarriques, wo auch die malolaktische Gärung statt findet. Die Verfeinerung im Holz dauert durchschnittlich 6 – 8 Monate.

Die Abfüllung in der Flasche erfolgt in den Monaten Mai – Juni und die Vermarktung ab Anfang September.

**ALTERUNG:** Diesen Wein empfehlen wir mindestens ein, zwei Monate nach der Flaschenabfüllung zu trinken. Er eignet sich zur einer bescheidenen Lagerung.

**ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Intensive Strohgelbe Farbe. Intensiver Duft nach Früchten und frischen Blumen von einem leichten Eindruck nach Vanille eingerahmt. Im Geschmack zeigt er einen guten Körper mit den ausgeprägten Noten dieser Rebsorte, langer Abgang.

**GASTRONOMISCHE VERBINDUNG:** Dieser Wein kann Rotweine mit bescheidenem Körper begleiten oder ruhig ersetzen.

**SERVIERTEMPERATUR:** kühl einschenken. ( 12-13° C.)