



Campo Praia Pinot Chardonnay

- Anbauggebiet:* Region Venetien, Provinz Verona, östliches Moränengebiet im Hinterland des Gardasees.
- Bodenart:* Lehm- und karbonathaltiger Boden moränischen Ursprungs.
- Weinherstellung:* Ernte Ende August bis Anfang September per Handlese. 24-stündige Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 4-5 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 18°C.
- Ausbau:* Zweite Gärung im Autoklav mit 60-70-tägigem Ausbau auf der Hefe.
- Farbe:* Volles Strohgelb, mit zunehmender Alterung Goldreflexe.
- Bouquet:* Frische, fruchtige und leicht würzige Duftnoten mit besonders intensivem Aroma nach Brotkruste.
- Geschmack:* Körperreich, dezent trocken, spritzig und schmackhaft, lang anhaltende Perlage.
- Lagerung:* Qualitätswein, behält seine Merkmale mehr als 5 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with appetizers, pasta, fish, white meat and slightly greasy red meat dishes, dry sweets.



13,00 % Vol



Serve at 6 - 8 °C



Pinot White
Chardonnay