



UNÀNIME BIANCO

EIN CUVÉE AUS GRILLO, CATARRATTO UND MOSCATO. DIE AROMATISCHEN NOTEN UND DÜFTE DIESER DREI REBSORTEN VEREINIGEN SICH VORZÜGLICH UND ERZEUGEN EINEN WEIN MIT FRUCHTIGEM UND HARMONISCHEM GESCHMACK.

BESCHREIBUNG

Typologie / Weißwein IGP Terre Siciliane.

Rebsorte / Grillo, Moscato, Catarratto.

Alkoholgehalt / 12,0% vol.

Inhalt / 75 cl.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Herkunft der verarbeiteten Reben / Zentralsizilien, C.da Cusatino, ländliche Umgebung von Caltanissetta in 620 m (ü.d.M.), kalkhaltige, sandig-lehmige Böden.

Erntezeitpunkt und Ernteart / Erste und zweite Dekade im September, ausschließlich von Hand.

Rebsortenertrag pro ha / 12 t

Kellerei und Abfüllung / Im Landwirtschaftlichen Betrieb von C.da Cusatino Caltanissetta - Sizilien - Italien.

Vinifikation / In Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur von 14° C.

Malolaktische Gärung / Nicht durchgeführt.

Lagerung / Inahltanks bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

Lagerung des abgefüllten Weins / 16° C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe / Strohgelbe Färbung mit grünlichen Reflexen.

Geruch / Sehr vielschichtig, der von weißem Pfirsich, grünem Apfel und Zitrusfrüchten bis zu den aromatischen Noten reicht.

Geschmack / Fruchtig, zart und sehr frisch.

Dazu passt / Vorspeisen, Fisch und weißes Fleisch.

Serviertemperatur / 8° C.



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853