

Venezia Giulia I.G.T.

SCHIOPPETTINO

PRODUKTFAMILIE *Autochthone Weine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Schioppettino

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG traditionelle 9-10 Tage lange Maische bei kontrollierter Temperatur (28 °C)

AUSBAU In der Flasche

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Wein von unbestreitbarem Charme, mit einem ausgewogenen Körper, angenehm und liebenswert, nervös und lebhaft. Der junge Wein duftet nach Brombeeren, Johannisbeeren und Himbeeren. Später wird er zunehmend ausladender und fügsamer, mit fast würzigen Anklängen

SERVIEREMPFEHLUNGEN Optimal als Dessertwein, aber auch ein großer Meditationswein

SERVIERTEMPERATUR Serve at 18 °C

EAN NR. 8032869490120

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. N/A

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola semplice
T / Fax +39 0431 58209 • WhatsApp +39 342 144 0727 • info@baccichettovittorino.it