



Typ: Rotwein

## Albo Weißwein Toskana I.G.T.

<b>Weinart:</b>	Toskanischer Weißwein I.G.T.
<b>Qualitätsstufe:</b>	Weißwein I.G.T. Trauben aus biologischem Anbau
<b>Unternehmen:</b>	Tenuta Maiano- Montespertoli (FI)
<b>Herkunft:</b>	Toskana – Montespertoli – Florenz
<b>Anbaugebiet:</b>	Montespertoli (FI)

### IM WEINBERG

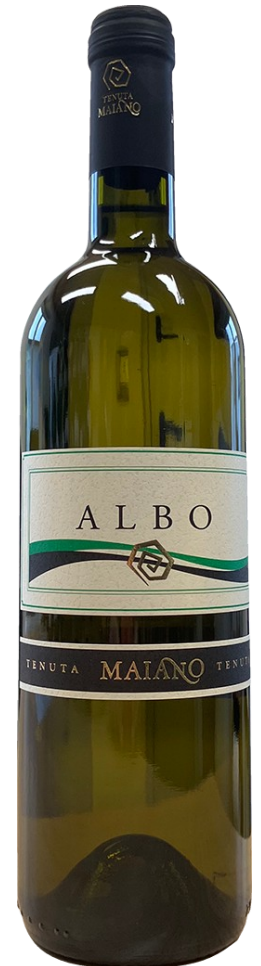
<b>Boden:</b>	Pliozäne Sande und Tone mit deutlichem Vorkommen von Meeresfossilien
<b>Höhenmessung und Exposition:</b>	230/240 m ü.d.M
<b>Rebsorten:</b>	Trebbiano Toscano 85%, Chardonnay 15%
<b>Ernte:</b>	ausgewählte Trauben, von Hand gelesen

### IM WEINKELLER

<b>Vinifizierung:</b>	schnelle Trennung des Trestermostes von den Schalen. Langsame Gärung (12/15 Tage) mit Temperaturkontrolle Von 15 bis 18 °C.
<b>Reifung:</b>	20/30 Tage in der Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,5 % vol.
<b>Restzucker:</b>	1 g/l

### VERKOSTUNG

<b>Farbe:</b>	Strohgelb
<b>Duft:</b>	fruchtig und blumig, insbesondere weiße Blüten wie Akazie und Weißdorn.
<b>Geschmack:</b>	eher frisch und fruchtig, mit einem Bittermandel-Nachgeschmack, typisch für die Trebbiano-Traube
<b>Empfohlenes Glas:</b>	Tulpen Kelch
<b>Serviertemperatur:</b>	18° C.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Als Aperitif geeignet, passt vor allem zu Gerichten mit weißem Fisch oder Fischsauce. Passt auch hervorragend zu weißem Fleisch wie Huhn und Pute.



### GEBIET:

Montespertoli (FI)