



S. ZENO BIANCO

AUS BIOLOGISCHEN TRAUBEN

BEZEICHNUNG | Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

NAME | S. Zeno Bianco

REBSORTEN | Chardonnay, Manzoni Bianco, Sauvignon blanc

WEINBAUGEBIET | Aldeno, Povo, Cognola

ERZIEHUNGSFORM | Trentiner Pergola und Guyot

WEINLESE | Handlese

VINIFIZIERUNG | Nach kurzer Kaltmazeration, Gärung und Reifung in kleinen Holzfässern und Stahltank

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit leichten goldigen Nuancen, intensive fruchtige, blumige und mineralische Duftnoten; am Gaumen frisch, weich mit reichem Bukett. Sehr würzig und anhaltend

ALKOHLGEHALT | 13% vol.

FLASCHE | 75 cl.

SERVIERTEMPERATUR | 12-14 °C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN | Fleisch und Fischvorspeisen, schmackhafte Hauptgerichte und Käse, Kalbfleisch und Fischgerichte