





Hersteller: Marchesi Antinori, Firenze

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Pinot Bianco Alkoholgehalt: 13,5 %

Vinifizierung/Ausbau: Das Lesegut wurde entrappt und schonend gepresst. Der Most wurde auf 10° C abgekühlt, um den natürlichen Klärungsprozess zu unterstützen. Nach 48 Stunden wurde er in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei Temperaturen von nicht über 18° C erfolgte. Anschließend lagerte der Wein in Inox-

Edelstahltanks bei einer Temperatur von 10° C.

Kategorie: Weißwein

Süße: Trocken

Flaschengröße: 0,75 Liter



Einzelflaschenpreis: € 17.60

## Verkostnotiz

Helles Strohgelb, in der Nase fein und elegant, tropische Früchte wie Ananas und Mango, Akazienblüten, am Gaumen voll, anhaltend und mit guter, mineralischer Struktur.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519