

PRÀ GIARIN

Benennung:	Bianco Trevenezie IGT
Typ:	Weißwein
Weintrauben:	Chardonnay und Moscato gelb
Gebiet:	Friaul - Julisch Venetien

Im Weinberg

Boden:	Mineralstoffreicher Alluvialboden
Höhenmessung und Lage:	30 nn
Alter des Weinbergs:	10 - 40 Jahre
Anbaumethoden:	Sylvoz - Doppelt umgekehrter Rebschnitt
Ernte:	Handlese

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Cuvée, weiß vinifiziert, mit 8 Monaten Hefelager im Edelstahltank, gefolgt von einer Reifung von mindestens 12 Monaten in Tonamphoren, Clayver und großen Eichenfässern.
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Zucker:	< 3 g/L

Verkostung

Farbe:	Intensives, brillantes Goldgelb
Bouquet:	Breites und komplexes Bouquet mit fruchtigen Noten von reifen Aprikosen, Mango und Ananas, bereichert durch einen eleganten Hauch von Jod sowie zarte Anklänge von Vanillecreme und kandierten Früchten.
Geschmack:	Note von getrockneten Aprikosen mit Nuancen von Feiner Patisserie Gutes Gleichgewicht zwischen Geschmack und Würze.

Service

Betriebstemperatur:	10° - 14 ° C
Speiseempfehlung:	Seine Komplexität, verbunden mit lebhafter Säure und ausgeprägter Würze, macht ihn zum idealen Begleiter für einen Aperitif mit Charcuterie und gereiftem Käse sowie zum Begleiten eines Abendessens mit würzigen Fischgerichten, Austern oder gratiniertem Gemüse.

