

TENUTA DI CART

VILLABIANCO XIX Stillwein Pinot Blanc

Trauben

Pinot Blanc in Reinkultur

Anbaugebiet

Venetien, Hügel am Fuße der Dolomiten von Belluno.

Der Boden besteht überwiegend aus mit Lehm vermischem Sandstein, der reich an grobkörnigem Skelett kalkhaltig-dolomitischer Natur ist. Alpenklima mit täglichen Temperaturschwankungen. Gute Niederschläge und konstante Belüftung.

Weinberg

Höhenlage	450 m ü.d.M.
Ausrichtung	Südwesten
Erziehungstechnik	Guyot
Anpflanzungsdichte	4.800 Rebstücke pro Hektar
Weinlese	In den ersten zehn Septembertagen

Herstellungsverfahren

Weinbereitung mit Mazeration auf den Schalen für 4 Tage, Abstich und Gärung in Edelstahl Tank. Reifung in Barriques für 6 Monate vor der Flaschenabfüllung.

Verkostungsnotizen

Kristalline goldgelbe Farbe. Elegantes Bouquet, fruchtige Noten von Birne, weißen Blüten und leichten Holznoten stechen hervor. Am Gaumen ist er zart und frisch. Hervorragend in Kombination mit Fisch und weißem Fleisch, aber auch gut zu allen anderen Speisen. Wir empfehlen, die Flasche mindestens 20 Minuten vor dem Servieren zu öffnen, damit der Wein mit Sauerstoff angereichert werden kann und sich alle seine Aromen voll entfalten können. Bei einer Temperatur von 6-8 °C servieren.

Technische Details

Restzucker	0 g/l
Säuregehalt	5,5 g/l
Schwefeldioxyd	55-60 mg/l
Alkoholgehalt	13% vol

