



Aquesia Bianco

Lazio IGT Bianco 2021

Intensiv strohgelbe Farbe, in der Nase florale (Jasmin, Kamille), fruchtige (Zitrone, grüner Apfel, Ananas) Aromen sowie Noten von Fenchel und Mandeln entfaltend. Am Gaumen frisch, würzig, mittelkräftig und intensiv. Langer Abgang mit mineralischen Noten

Rebsorten

Chardonnay 70%, Grechetto 30%

Lage

Ton-Lehm-Boden mit einem Anteil an gutem Kalkstein sowie guter Wasserrückhaltefähigkeit

Ertrag

6 t/ha

Ausbau

Im Stahltank bei kontrollierter Temperatur

Reifung

8 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt

13 % in vol.

Servierempfehlung

Ideal zu Fisch, Schalen- und Krustentieren, weissem Fleisch und leichten Gemüsegerichten

Trinktemperatur

10 °- 12 °C