

# VILLA MEDORO

---

---

## Chimera Trebiano d'Abruzzo DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Villamedoro</b>
<b>Herkunft:</b>	Abruzzen Atri
<b>Rebsorten:</b>	100% Trebbiano d'Abruzzo
<b>Boden:</b>	Kalkhaltiger Lehmboden



**Ausbau/Reife:** Die Ernte findet Anfang Oktober statt. Mazeration auf der Schale für zehn Stunden bei 5°C. Alkoholische Gärung im Edelstahl bei 14 - 16 °C, keine malolaktische Gärung. Veredelung in der Flasche.

**Eigenschaften:** Strohgelbe Farbe mit einer feinen grünen Note. Intensive und anhaltende Aromen von Zitrus, einer leichten Mandelnote, tropischen Früchten und Balsamico-Note. Am Gaumen ist der Wein frisch mit mineralischen und Zitrusakzenten und ebenfalls einer feinen Balsamico- und Mandelnote.

**Ideal zu:** Weichkäse, perfekt zu Meeresfrüchten. Ebenfalls als Aperitif.

**Besonderheiten:** Das Weingut Villamedoro wurde vom Gambero Rosso 2007 als „Senkrechtstarter“ des Jahres ausgezeichnet.