

VILLA MEDORO

Bianco Passerina IGT

Erzeuger:	Weingut Villamedoro
Herkunft:	Abruzzen
Rebsorten:	100% Passerina
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden



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

Eigenschaften: Strohgelbe Farbe.
Eleganter Duft nach gelben Früchten, weißen Blumen und feinem Salbei.
Am Gaumen hat der Wein einen schönen Körper mit Aromen von gelben Früchten.

Ideal zu: Pizza, perfekt zu Meeresfrüchten. Ebenfalls als Aperitif.

Besonderheiten: Passerina ist eine autochthone Weißweinrebsorte in Mittelitalien. Für diese Rebe ist ein hoher Säuregehalt typisch.
Das Weingut Villamedoro wurde vom Gambero Rosso 2007 als „Senkrechtstarter“ des Jahres ausgezeichnet.