

VILLA MEDORO

Villa Medoro Montonico IGT

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



Ausbau/Reife: Die Ernte findet Ende September / Anfang Oktober statt. Kaltmazeration auf der Schale für zwölf Stunden bei ca. 4°C. Alkoholische Gärung im Edelstahl bei 14 °C, keine malolaktische Gärung. Veredelung in der Flasche.

Eigenschaften: Strohgelbe Farbe.
Eleganter Duft nach gelben Früchten und Gewürzen. Am Gaumen hat der Wein einen schönen Körper, frisch mit mineralischen Noten.

Ideal zu: Risotto, weißem Fleisch, Meeresfrüchten.

Besonderheiten: Montonico Bianco ist eine Weißweinsorte, die vor allem in der Provinz Teramo in den Abruzzen angebaut wird. Die rundlichen, gelben Beeren sind mittelgroß bis groß. Es ist eine spät reifende Rebe, die gegen Frost und beide Mehltauarten widerstandsfähig ist.

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