



A Mano Bianco IGT

Erzeuger: A Mano
Herkunft: IGT-Anbaugebiet Apulien
Ortschaft Putignano
Rebsorten: Fiano, Falanghina, Verdeca



Ausbau/Reife: Langsame Vergärung des sehr reifen Traubengutes für 25 Tage im Stahltank bei sehr niedrigen Temperaturen (7°C) keine malolaktische Gärung.

Eigenschaften: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Angenehmer, delikater Duft von exotischen Früchten (Ananas, Melone, Mango, Maracuja) aber auch Noten von Holunderblüten zu erkennen, sehr rund und erfrischend. Ein gehaltvoller, interessanter Weißwein mit Kraft, Ausdruck und Charakter. Er ist geprägt von einer leichten Fruchtsüße gepaart mit einer kanckigen, guten und erfrischenden Säure sowie einer guten Länge. Sehr angenehm zu trinken.

ideal zu: allen Fischgerichten, Vorspeisen, Pasta

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2012, 2010, 2009, 2008, 2007