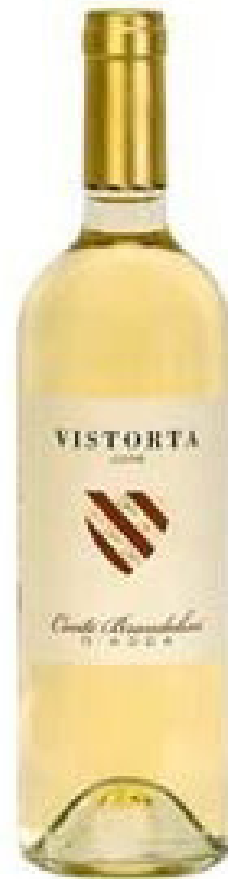




Conte Brandolini
D'ADDA

Vistorta Bianco DOC

Erzeuger:	Weingut Vistorta
Herkunft:	Friaul DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli Ortschaft Vistorta di Sacile
Rebsorten:	15% Chardonnay, 15% Weißburgunder, 70% Tocai Friulano



Ausbau/Reife:	Die Ernte erfolgt je nach Reifegrad der verschiedenen Trauben. Geerntet wird: Weißburgunder in der ersten Septemberwoche; Chardonnay in der zweiten und Tocai Friulano in der dritten Woche des September. Die Beeren werden von den Stielen getrennt und sanft gepresst. Alle Trauben werden separat weiterverarbeitet. Die alkoholische Gärung erfolgt in 7-10 Tagen bei kontrollierter Temperatur von 16 bis 18 °C. Das endgültige Blending erfolgt in der ersten Woche im Februar, wobei der Wein weiterhin auf der Hefe bei wöchentlicher Batonage reift. Die Abfüllung wird in der ersten Maiwoche getätigt.
Eigenschaften:	Intensives Strohgelb. Noten von Akazien, Honig und reifen Äpfeln. Im Geschmack komplex und harmonisch mit Aromen vom Apfel, Mandel und Zitrone.
Ideal zu:	Weißem Fleisch, Rohschinken, Vorspeisen, Krustentieren