



# 2016 Vign Asmara Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco

Artikelnummer	26333616
Winzer	Bossi Fedrigotti
Land	Italien
Anbaugebiet	Trentino
Rebsorten	Chardonnay: 80%, Gewürztraminer: 20%

## Beschreibung:

Beeindruckend komplexes Bouquet.  
Die charakteristische Eleganz des Chardonnay verbindet sich mit dem Aromenreichtum des Gewürztraminers.  
Im Mund dicht und mit exotischen Noten tropischer Früchte sowie zarten Vanillenoten. Vollmundig und trocken mit lebhafter Säure und Struktur.

## Serviervorschlag:

Passt zu Fischgerichten, Krustentieren, Pasta, Risotto oder Timbale mit Gemüse, Eiern, weichem und jungem Käse.

Alkoholgehalt	12.9
Restzucker	1.7
Säuregehalt	5.83
Serviertemperatur	11.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

## Weinbearbeitung

Die Trauben wurden separat gelesen und vinifiziert: Der Chardonnay Mitte September mit Gärung und Reife bei einer Temperatur von 17°C in neuen Barriques aus südfranzösischer Eiche (10 Monate) mit wöchentlicher Bâtonnage. Der Traminer wurde Mitte Oktober geerntet und im Edelstahl bei einer Temperatur von maximal 17°C vergoren. Die Assemblage erfolgt 15 Tage vor dem Flaschenabzug. Der Ausbau erfolgt 2 Monate in Edelstahlfässern und 4 weitere Monate auf der Flasche.

Inverkehrbringer:	MASI AGRICOLA SPA 37015 Sant Ambrogio di Valpolicella Italien
EAN-Code	8002062007104

