

Il Fiore

Das Markenzeichen des Landguts **Serra dei Fiori** spielt mit dem Einklang der Blicke der Besitzer, positive Blicke, die sich mit dem Wert der Karten in der Kartenspielfarbe Kreuz, italienisch Fiore (Blume), vereinen.

BEZEICHNUNG: Langhe Bianco d.o.c.

REBSORTE: Chardonnay 70% und 30% Nascetta (bodenständige Rebsorte des Piemonts, halbaromatisch mit langer Lebensdauer).

WEINBERGE: Serra dei Fiori, Gemeinde von Trezzo Tinella. Weingarten in 400 m ü.d.M., südlich ausgerichtet. Pflanzdichte 4100 Stöcke pro Hektar, erneuerter Rebling, ständige natürliche Begrünung, mäßige Düngung auf organischer Grundlage. Gärung und Verfeinerung: Das sanfte Keltern erfolgt direkt mit der ganzen Traube in den Pressen. Nach dem Klären und Dekantieren wird der Most zu den Gärungswannen geleitet, wo die Umwandlung in Wein bei einer Temperatur zwischen 19° und 22° C erfolgt. Daraufhin wird der Wein im Stahl etwa 4 Monate lang verfeinert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird und weitere 3 Monate darin verbleibt.

EIGENSCHAFTEN: strohgelb. Gut trinkbarer Wein, dessen stärksten Waffen in der Frische und Eleganz liegen. Die vor allem blumige aromatische Eröffnung lässt Raum für eine zweite Runde von vorherzusehender Mineralität. Am Gaumen ist er aufgrund seiner Frische und Reinheit angenehm, lang anhaltend und vielfältig. Den Geduldigsten wird er auch nach einigen Jahren Verfeinerung in der Flasche besondere Genugtuungen schenken können. Passt zu mageren Vorspeisen, delikaten ersten Gängen und Fischspeisen nach mediterraner Art.

Bei 10-12 °C servieren.



“Braidà”