

“Fonte Leone”

Veneto IGT Bianco



Alkohol: 12.5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Hügel moränischem Ursprungs am östlichen Ufer des Gardasees.

Weintrauben: Aus weissen “Cortese” und “Garganega” Trauben. Der Weinberg ist in Spalier angebaut und wird nach der Guyot-Methode beschnitten.

Boden: Trockener und steiniger Boden glazialen Ursprungs.

Weinbereitungssystem: Die Trauben werden leicht gepresst und die Schalen werden entfernt. Die Gärung erfolgt unter ständiger Temperaturkontrolle (15-16°C.), in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: Trockener, gut strukturiert Weisswein, mit sehr fruchtigem Bouquet.

Farbe: Leichtes strohgelb, mit grünen Reflexen.

Duft: Fruchtig, mit Nuancen von Pfirsich und Apfel, begleitet von einem blumigen Duft.

Geschmack: Körperreich, trocken und harmonisch.

Trinktemperatur: 9-10°C.

Lagerung: In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

Serviervorschlag: Ein Wein für entspannte Stunden: als Aperitif, als Begleiter zu einem kleinen Snack, zu Sushi und Fisch.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO2	Freies SO2	Netto Trockenextrakt
9.00 g/l	5.70 g/l	0.17 g/l	96 g/l	28 g/l	22.0 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM