



TERROIR:



Das Vinschgau ist eines der trockensten Täler der Alpen. Der sandige Boden ist ein alpiner Verwitterungsmix aus Schiefer, Gneis und Glimmer. Der Weinberg liegt auf 620 Höhenmetern

WEINBERG:

Spalier-Erziehung, die Reben sind 30 Jahre alt. Der Ertrag liegt bei 60 hl/Hektar

KELLER:

Kontrollierte Gärung und Reifung im Stahltank. 50% reift im französischen Eichenfass.

WEINBESCHREIBUNG:

Hellgelb. Duft nach Williams-Birne, Vanille und Karamell. Milde Säure.

Lagerung: bis zu 5 Jahre
Trinktemperatur: 8-12°C



TERROIR:



La Val Venosta è una delle valli più secche delle Alpi. I terreni sabbiosi derivano dalla decomposizione glaciale e sono di ardesia, gneiss e mica. L'altitudine dei vigneti è di 620m.

IL VIGNETO:

Sistema guyot, viti di 30 anni. La resa è di 60 hl/ettaro.

LA CANTINA:

Fermentazione e maturazione controllata in tini di acciaio 50% e rovere francese 50%.

DESCRIZIONE:

Giallo chiaro, profumo di pera williams, vaniglia e caramello. Acidità moderata.

Conservabilità: fino a 5 anni
Temperatura di consumo: 8-12°C



TERROIR:



The Venosta Valley is one of the driest in the Alps. The weathering ancient soils consist of schist, gneiss and glimmer. The average altitude of the vineyards is 620mt.

VINEYARD:

Guyot allevation, age of the vines is 30 yo. The yield is 60 hl/hectar.

CELLAR:

Controlled fermentation and maturing in stainless steel 50% and french oak 50%.

TASTING NOTES:

Bright yellow, aromas of williams pear, vanilla and toffee, low acidity.

When to drink: up to 5 years
Drinking temperature: 8-12°C

