



## 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 650 Höhenmetern

## WEINBERG:

Spalier-Erziehung, die Reben sind 13 Jahre alt. Der Ertrag liegt bei 50 hl/Hektar

## KELLER:

Kurze Mazeration der Trauben, kontrollierte Gärung und Reifung im Stahltank.

## WEINBESCHREIBUNG:

Hellgelb. Duft Limette, Feuerstein, Pfirsich und Marille/Aprikose. Belebende Säure.

## Lagerung:

bis zu 5 Jahre

Trinktemperatur: 7-10°C

## TERROIR:



La Val Venosta è una delle valli più secche delle Alpi. I terreni sabbiosi derivano dalla decomposizione glaziale e sono di ardesia, gneiss e mica. L'altitudine dei vigneti è di 650m.

## IL VINETTO:

Sistema guyot, viti di 13 anni. La resa è di 50 hl/ettaro.

## LA CANTINA:

Breve macerazione, fermentazione e maturazione controllata in tini di acciaio.

## DESCRIZIONE:

Giallo chiaro, profumo di lime, fumé, pesca bianca e albicocca. Acidità viva.

## Conservabilità:

fino a 5 anni

Temperatura di consumo: 7-10°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 650mt.

## VINEYARD:

Guyot allevation, age oft he vines is 13 yo. The yield is 50 hl/hectar.

## CELLAR:

Short maceration, controlled fermentation and maturing in stainless steel.

## TASTING NOTES:

Bright yellow, aromas of lime, flintstone, white peaches and apricots, crispy acidity.

## When to drink:

up to 5 years

Drinking temprature: 7-10°C

