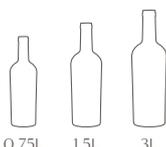


WEISSWEINE

LIETI CONVERSARI

WEISSWEIN MIT HOHER EXTRAKTDICHTE, DER SICH AM BESTEN NACH 2-3 JAHREN ENGALTET



VERFÜGBARE GRÖSSEN



BEZEICHNUNG

Garda Bianco DOC



REBSORTE

Manzoni Bianco



BODEN

Kieseliger Moränenboden der dritten Ebene (300 m ü. M.) mit hoher Kalksteinkonzentration.



AUSBILDUNGSSYSTEM

Einzelner Guyot, beschnitten auf 6 Knospen.



DICHTE PRO HEKTAR/ERTRAG PRO PFLANZE

4.800 Pflanzen/ha – 0,8 kg/Pflanze.



HERSTELLUNG

Cuvée aus mehreren Jahrgängen und verschiedenen Verarbeitungsarten – 50 Jahre alte Reben – Späte Reifung im Weinberg – Handlese – Kryomazeration bei 4°C für ca. 36/48 Stunden – Gärung für 20 Tage – Reifung in Stahl und/oder Holz – Reifung in Flasche für 1 Jahr.



SICHT

Es hat die Farbe der Sonne, goldgelb mit salbeigrünen Reflexen. Intensiv und extrem hell, dominiert das Glas dank seiner optischen Reinheit und zeigt dicke und feste Beine.



NASE

In der Nase ist es eine Symphonie intensiver Düfte: Honig, Heckenrose, Zimt, weißer Holunder. Der Abgang endet mit einem leicht würzigen Abgang, begleitet von einem kastanienbraunen, glasierten Abgang mit Tabakblättern und einer mineralischen Note, die die Nase angenehm kitzelt.



GAUMEN

Im Mund Lieti Conversari ist weich und gleichzeitig intensiv und rund. In überschwänglicher Eleganz, im Gleichgewicht zwischen Aromatik, Salznoten und Struktur, ein Tanz der Aromen von Honig und Erdbeerbaum, Mango und Mandel. Großartig, schön, wunderbar Harmonie.



LEBENSMITTELPAIRING

Es ist ein charismatischer Wein, der zu jeder Kombination passt; speziell für wichtige Anlässe. Er sollte mit kräftigen Käsesorten wie Bleu d'Aosta, Blue Stilton, Shropshire oder mit würzigem Risotto genossen werden.



SERVIERTEMPERATUR

Serviert bei einer Temperatur von 14° C in einem tulpenförmigen Glas mit breiter Schale und schmaler Öffnung.



GESCHMACKSNOTEN

Goldgelb, intensive Honig- und Gewürznoten, umhüllend und mineralisch am Gaumen.