

PIEVE VECCHIA Bianco Veronese IGT

Die Trauben werden in drei Schritten Mitte September, Mitte Oktober und Mitte November gelesen und getrennt ausgebaut, ein Teil im Holz. Üppig, duftig, fast cremig schmeichelnd im Mund, langer verspielter Abgang. Wer hätte gedacht, dass aus Soavetrauben (Garganega) ein solcher Klassewein entstehen kann? Erstaunlich gut reifend weiß PIEVE VECCHIA oft auch nach 8-10 Jahren noch zu überzeugen.

JG 2019 Gold Mundus Vini Biofach 2023 - Best Organic White Wine Italy 2023, Gold Millésime Bio 2023, 91/100 Punkte Suckling

Erzeuger:	Azienda Agricola Fasoli
Anbaugebiet:	Bianco Veronese
Rebsorte:	Garganega
Jahrgang:	2019
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Gemüse und gedünstetem Fisch
Artikel-Nr.	25001
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-007
Schweflige Säure frei (mg/l)	26
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	0,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	107
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15
Weinstil	Barrique

