

Unanime Bianco IGP 75 cl



75 cl

IT - Sizilien - 2024

Lombardo

Helles Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt Unanime Bianco ein duftig florales Bukett mit Noten von Blüten, weissem Pfirsich, grünem Apfel, Zitrusfrüchten und reifer Melone. Am Gaumen präsentiert er sich sehr saftig und frisch, mit sanfter, gut eingebundener Säure und feinem, fruchtigem Schmelz, getragen von der Cuvée aus Moscato, Grillo und Catarratto. Die in rund 620 Metern Höhe in Zentralsizilien von Tenute Lombardo angebauten Trauben verleihen dem Wein Spannung und ein

	Traubensorte	Moscato, Grillo, Catarratto
	Herkunft	Sizilien
	Produzent	Lombardo
	Vinifikation	Handlese Anfang bis Mitte September in Zentralsizilien, Gärung bei ca. 14°C in Edelstahltanks, keine malolaktische Gärung, anschliessende Lagerung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank und frühe Abfüllung zur Bewahrung der aromatischen Frische.
	Charakter	Helles Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt Unanime Bianco ein duftig florales Bukett mit Noten von Blüten, weissem Pfirsich, grünem Apfel, Zitrusfrüchten und reifer Melone. Am Gaumen präsentiert er sich sehr saftig und frisch, mit sanfter, gut eingebundener Säure und feinem, fruchtigem Schmelz, getragen von der Cuvée aus Moscato, Grillo und Catarratto. Die in rund 620 Metern Höhe in Zentralsizilien von Tenute Lombardo angebauten Trauben verleihen dem Wein Spannung und ein
	Passt zu	Antipasti, Fisch, weissem Fleisch, Schalentiere, Meeresfrüchte, Gemüsegerichten
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2027 geniessen, 10-12°C
	Artikel Nr.	09211/24
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2024
	Weintyp	Weissweine