



Bonazolae

Colline di Levanto Bianco DOP

JAHRGANG

2022

REBSORTEN

Vermentino 65%

Albarola 30%

Bosco 5%

WEINBERGE

In den am meisten geeigneten Gebieten der Bonassola-Hügel an der ligurischen Küste gelegen

BODEN

Vielfältig und charakteristisch; lehmig, von mittlerer Dichte, vulkanischen Ursprungs

MIKROKLIMA

Ziemlich warm, luftig und trocken

GÄRUNG

Der aus der direkten Pressung der Trauben gewonnene Most wird dekantiert, und nur der klare Teil gärt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks

REIFEPROZESS

Um alle berausenden Geruchsnuancen einzufangen, die sich aus den Eigenschaften der Trauben und dem Gärungsprozess ergeben, wird der neue Wein schnell in Flaschen abgefüllt, damit er noch vor den Osterfeiertagen des auf die Ernte folgenden Jahrganges auf den Markt gebracht werden kann

FARBE

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

DUFT

Fein, mit blumigen Noten von Ginster, Jasmin und Maiglöckchen

GESCHMACKSEMPFINDUNGEN

Lebendig, schmackhaft, harmonisch und lang anhaltend

ALKOHOLGEHALT

13,0% vol