



Vigna del Tempo

Unser einheimischer Vorzeigeweißwein stammt aus einem Weinberg, der mit acht verschiedenen Biotypen von Rebsorten bepflanzt ist. Wir verwenden ausschließlich Bio-Dünger und zum Schutz der Reben nur Kupfer und Schwefel. Die Gärung erfolgt allein durch die natürlichen Eigenhefen des Weins.

Rebsorten

Einheimische Rebsorten

Weinberg

Alter der Reben: 15 Jahre

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar (Durchschnitt): 4.500

Erziehungsform: Doppelter Pendelbogen

Ertrag (Durchschnitt): 80 Doppelzentner/ha
Weinlese: Mitte September

Weinbereitung & reifung

Die Trauben werden zunächst entrappt und nach kurzer Mazerationzeit sanft gepresst. Anschließend gärt der Most in Edelstahltanks unter kontrollierten Temperaturen zwischen 18 und 20 °C.

Bis zum Frühling nach der Lese reift der Wein auf seinen Hefen und wird anschließend abgefüllt.

Die sinne

Leuchtendes, kräftiges Strohgelb.

Duftig, mit sortentypisch fruchtigem Aroma von Blüten und reifen Früchten, gepaart mit Gewürznoten nach Safran und Thymian. Sortentypischer weicher Geschmack mit aromatischer Mandelnote.

Passt zu

Hervorragend außerhalb der Hauptmahlzeiten und ideal als Aperitif. Ausgezeichnet zu Rohschinken, Salami und anderen Wurstsorten sowie frischem und reifem Käse.

Serviertemperatur: 12°C

Alkoholgehalt (% vol) 12,5%

Gesamtsäure (g/l) 5,00