

Sant'Isidoro

Brut



- Produktionszone Tarquinia, Loc. Forca di Palma- Lazio
- Traubensorte 50% Weißer Burgunder
50% Chardonnay.
- Weinlesezeit Anfang September
- Höhenlage 100 m über Meer.
- Boden lehmartig.
- Anbau "Cordone speronato" (das besteht im kurzen Rebschnitt).
- Sonnige Lage Nach Südwesten.
- Dichte der Anlage 4.000 Ableger pro Hektar.
- Hektarertrag 60dz.
- Weinergiebigkeit 50%.
- Herstellung Der Weißweinherstellung folgt das Tankgärungsverfahren nach dem Charmat-Verfahren.
- Reifung Die zweite Gärung wird in einem versiegelten Edelstahltank vollzogen. Dazu wird trockener Grundwein zusammen mit Hefe und Zucker in den Tank gegeben. Nach der im Tank stattgefundenen zweiten Gärung wird das Depot durch Filtration unter Druck entfernt, bevor der Wein in Flaschen abgefüllt und vermarktet wird.
- Farbe Zart strohgelb.
- Duft Einzigartig, fein und fruchtig.
- Geschmack angenehm frisch, mit weichem Körper und leichter Säure.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel. / Fax +39 0766 869716
<http://www.santisidoro.net>
e-mail: info@santisidoro.net

Sant'Isidoro



LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN