

# 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 Edeltank 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](http://www.santisidoro.net)  
e-mail: [info@santisidoro.net](mailto:info@santisidoro.net)



# Sant'Isidoro



LEIDENSCHAFT FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN BODEN