

## CORNIOLA DOC VAL DI CORNIA

- **ÖNOLOGE:** Zannoni Stella - Zuddas Laura.
- **URSPRUNGSGEBIET:** Palmentello Campiglia Marittima
- **KLASSIFIZIERUNG:** Val di Cornia Weiß DOC.
- **WEINBERG:** Vermentino 80% Trebbiano Malvasia 20%.
- **ANBAUART:** verstreute Stammform.
- **ALTER DES WEINBERGS:** 15-28 Jahre.
- **WEINBERG:** Dichte 4500 Weinstreben/ha Ertrag 60 hl/ha
- **ERNTEBEDINGUNG:** erfolgt auf manuelle Art und Weise in luftdurchlässigen Behältern zu 18 Kg.
- **PRODUZIERTE FLASCHENANZAHL:** 5000.
- **GÄRUNGSWANNE:** rostfreier Stahl.
- **GÄRUNGSDAUER:** 10-12 Tage.
- **GÄRUNGSTEMPERATUR:** 4/6° C.
- **MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Nein.
- **REIFE:** Wanne aus Glasbaustein.
- **VEREDELUNG IN DER FLASCHE:** 1 Monat.
- **ALKOHOL VOL:** 13,50%.
- **SERVIERTEMPERATUR:** 10/12° C.
- **EMPFEHLUNGEN:** geeignet als Aperitif, gut geeignet für Fischvorspeisen, gebackenen Fisch und frische Käsesorten.
- **PACKUNGEN AUS:** 6 Flaschen.
- **PREIS:** 5,00 Euro pro Flasche.
- **MINDESTBESTELLUNG:** 2 Kartons, Speditionskosten zu Lasten des Empfängers.



<<Rückwärtst .:AUSLADEN PDF:. .: ORDER .: