



Conte Brandolini
D'ADDA

Bianca IGT

Erzeuger:	Weingut Vistorta
Herkunft:	Friaul DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli
Rebsorten:	Tocai Friulano
Boden:	Lehmig, kalkhaltig
BIO:	DE-ÖKO-006  



Ausbau/Reife:	Handlese Ende August mit einer spezifischen Auswahl der Trauben. Weinbereitung – Mikroweinbereitung: Gärung in offenen Barriques: alkoholische Gärung mit manueller Gärung, nach ca. 16 Tagen Mazeration wurden die Barriques paarweise entwässert und ihre Reifung in einem einzigen Barrique mit allen eigenen Pressen ohne Balken bis zur Endmontage fortgesetzt. Keramische Gärung: alkoholische Gärung mit manueller Gärung, die Mazeration mit Traube dauerte 200 Tage, danach: entwässert, getrocknet und den gesamten Wein für einen Zeitraum von einem Jahr wieder in Keramik gegossen, danach erfolgte die Umfüllung in kleine Fässer aus französischer Eiche von 5 hl und die Reifung über einen Zeitraum von mehr als einem Jahr. Keine Klärung, keine Filtration.
Eigenschaften:	Helles Goldgelb. Noten von Kamille, Feldblumen, Akazienhonig und Brennnessel. Im Geschmack tannine Noten mit Aromen von goldenen Äpfeln und aromatischen Kräutern.
Ideal zu:	Hellem Fleisch, Vorspeisen, Fisch und Krustentieren.