



Le Grance Toscana IGT

Erzeuger:	Weingut Caparzo
Herkunft:	Toscana Gebiet Montalcino (Siena) Weinberg Le Grance
Rebsorten:	75% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc, 5% Traminer
Boden:	Pliozäner sedimentärer Sand- und Lehmboden



Ausbau/Reife: Bei niedrigen Temperaturen wird der Most 24 Stunden auf den Traubenschalen belassen, die Gärung beginnt in kleinen Barrique-Fässern aus Allier und reift 7-10 Monate im Fass, sowie 12 weitere Monate auf der Flasche.

Eigenschaften: Schwaches Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Zarter, umfangreicher und komplexer Duft, mit Anklängen von Gewürzen und Trockenfrüchten. Im Geschmack trocken, voll und harmonisch. Für einen Weißwein sehr vielschichtig, komplex, mit guter Struktur, sehr langem, angenehmen Abgang und fein eingebundenem Holz.
Serviertemperatur: 14-16 °C.

Ideal zu: Fischsuppe, Schalentieren, auch gegrilltem, nicht fettem Fisch, gefülltem Gemüse, weißem Fleisch, Vitello Tonnato und toskanischen Wurstwaren