



TREMENTI CHARDONNAY VIOGNIER TERRE SICILIANE IGP

Cantina Orion | Lavis



Herkunft	Sizilien Italien
Produzent	Cantina Orion Lavis
Traubensorte	70% Chardonnay 30% Viognier
Vinifikation	Die Gärung erfolgt mit ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 17 C und dauert etwa 10 Tage. Nach der Gärung verbleibt der in Eichenholz vergorene Chardonnay für weitere 5 Monate in den Barriques, wo er häufig umgerührt wird, um die Extraktion aus dem Trub zu maximieren. Der Rest des Weins, der in Edelstahltanks vergoren wurde, wird auf 10 C heruntergekühlt, um eine malolaktische Gärung zu vermeiden, und bleibt 60 Tage lang auf der Hefe, um seine Aromen zu maximieren.
Farbe	Hellgold
Aroma	Diese beiden Rebsorten verbinden sich zu einem Wein, der Aromen von exotischen Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich und Geissblatt aufweist.
Charakter	Am Gaumen ist er vollmundig, aber elegant und sehr ausgewogen. Der leichte Ausbau in Eichenholz verleiht dem Wein eine cremige Komplexität, gefolgt von Noten von Vanille und Muskatnuss.
Passt zu	Empfehlenswert zu Pasta, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Schwein, Fisch, Meeresfrüchten und Weichkäse.
Ausschanktemperatur	9° - 11° Grad
Lagerfähigkeit	1 - 2 Jahre