



## GRECCIO BIANCO

COLLI DI CONEGLIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### REBSORTEN

Chardonnay und Kreuzung  
Manzoni 6.0.13.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

#### AUSSEHEN

Strohgelbe, schwach  
leuchtende Farbe.

#### GERUCH

Intensiv und komplex, beginnt mit  
mineralischen Noten und Brotkruste,  
die sich zu reifer, exotischer Frucht  
entfalten und den Duft von Marille,  
Pfirsich und Ananas freigeben. In  
der weiteren Entwicklung werden  
pflanzliche Nuancen und Agrumen  
mit der Frische von Grapefruit  
spürbar. Zarte blumige Note mit  
Glyzinienduft.

#### GESCHMACK

Frisch, ausgewogene Säure,  
leichter Salzhauch, harmonisch.  
Ausgewogener Körper, elegant und  
anhaltend am Gaumen.

**SÄURE** 5,5 g/l

**RESTZUCKER** 3 g/l

**ALKOHOL** 13% Vol.

### VINIFIZIERUNG

**ERTRAG** 90 q/ha

#### LESEPERIODE

Erste Septemberwoche.

#### GÄRUNG

Weiß vergoren, ohne  
Hülsenmaischung, bei kontrollierter  
Temperatur von 18 °C.

#### AUSBAU

Im Stahltank für eine Dauer von  
7 Monaten.

### ANBAUGEBIET

#### LAGE

Im Herzen der Anbauzone DOCG  
Colli di Conegliano, auf den Hängen  
der ersten Dolomiten-Ausläufer im  
Norden der Provinz Treviso.

**SEEHÖHE** 270 m ü.d.M.

**EXPOSITION** Nord - Süd

#### BODENBESCHAFFENHEIT

Tendenziell tonhaltig.

#### PFLANZDICHT

4.000 Stöcke/ha

#### ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

### EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

#### PASSEND ZU

Ideal zu Risotto, Suppen,  
Hauptspeisen auf Basis von  
Geflügelfleisch und zu  
mittelreifem Käse.

#### SERVIERTEMPERATUR

12 - 14 °C, Flasche erst kurz vor  
dem Verzehr entkorken.

#### GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes  
Tulpenglas.

#### LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken  
werden, am besten in den ersten  
zwei Jahren. Flasche kühl, trocken  
und lichtgeschützt lagern. Längere  
Aufbewahrung im Kühlschrank  
vermeiden.

#### FORMATE

Flasche mit 0,75 Liter.