

PITHECUSA BIANCO
Indicazione Geografica Protetta

Produktionszone: Kampanien

Rebsorte: Fiano und andere regionale Sorten

Bodenart: sedimentär

Richtung: Süd-Osten

Höhe: verschiedene

Erziehungsform: Guyot

Lese: Handlese, Anfang Oktober, Selektion der Traube im Weinberg und Transport in 20kg schweren Leseboxen

Weinart: Weißwein

Jahrgang: 2023

Weinbereitung und Ausbau: Entrappung und schonende Kelterung, worauf eine natürliche Kälteklärung des Mostes erfolgt. Gärung mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur (12°C) und anschließender Ausbau auf den feinen Hefen in Edelstahltanks. Minimal und reguliert ist der Einsatz der Sulfite bis zur Abfüllung.

Farbe: Leuchtendes Strohgelb

Geruchsnoten: intensiv, complex, blumig, fruchtig, mineralisch, kräutrig, **Früchte mit gelbem Fruchtfleisch**, gelber Pfirsich, **exotische Früchte**, Passionsfrucht, **aromatische Kräuter**, Salbei, Thymian

Geschmacksnoten: trocken, frisch, vollmundig, mineralisch, persistente

Serviertemperatur: 10-12°C

Beispiele Speisenbegleitung: Spargelgerichte, Thunfischtartar, gegrillter Thunfisch, Nudelgerichte mit Basilikumpesto, orientalische Küche, scharfe Gerichte, pikante Käsesorten

Produzierte Flaschenottiglie: 16.000