

Sirenella

CUSTOZA DOC



VILLA
MENEGHELLO
PACENGO DI LAZISE



Sirenella

CUSTOZA DOC

In der Mythologie des Gardasees waren die Meerjungfrauen die ursprünglichen Seebewohnerinnen. Man erzählt, dass sie sich in einer Sommernacht einigen Fischern gezeigt haben und ihnen ein Wundergetränk angeboten haben ...



PRODUKTION

Moränenhügel am Gardasee in der Gemeinde Lazise.



BODEN

Lehm-Kalk-Boden moränischen Ursprungs.



ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol



REBSORTEN

Garganega, Cortese, Trebbiano.



ERNTE

Manuelle Ernte in der dritten September-Dekade.



WEINBERGE

Zweibogige Reihenpflanzen.



AUSBAU

Stahl.



FLASCHENKAPAZITÄT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

8-10°C

Vinifizierung

Abbeeren und sofortige Kühlung des Mostes. Es folgt die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16°.

Beschreibung

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Langer Abgang an der Nase, Aromen von Kamille und Akazie. Am Gaumen schmackhaft und mineralisch mit guter Konsistenz.

Paarung

Ideal als Aperitif, passt aber auch gut zu leichten Nudel- und Reisgerichten und Fischgerichten.