

Sirenella

CUSTOZA DOC

Der Mythologie des Gardasees zufolge bewohnten einst Meerjungfrauen den Gardasee. Der Legende nach sollen sie einer Gruppe von Anglern in einer magischen Sommernacht erschienen sein und ihnen einen sagenumwobenen Zaubertrank angeboten haben...



PRODUKTION

Moränenhügel des Gardasees in der Gemeinde Lazise.



BODEN

Lehmig-kalkhaltiger Boden Moränen Ursprungs.



ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol



REBSORTEN

Garganega, Cortese, Chardonnay, Trebbiano.



ERNTE

Manuelle Ernte in der letzten September-Dekade.



WEINBERGE

Niedere Spalierziehung auf zwei Flachbogen.



AUSBAU

Stahl.



FLASCHENKAPAZITÄT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

8-10°C

Vinifikation

Die Trauben werden entrappt und der Most sofort gekühlt, um die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C zu starten.

Weinbeschreibung

Der Wein zeichnet sich durch seine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen aus. In der Nase ist er kräftig und anhaltend und verfügt über Aromen von Kamille und Akazie. Am Gaumen entfaltet er eine mineralische Würze und eine gute Textur.

Speisenempfehlung

Er eignet sich als Aperitif, zu leichten Vorspeisen oder Hauptgerichten auf Fischbasis. Besonders empfehlenswert ist er zu den traditionellen Tortellini di Valeggio.