



VILLA MEDICI

Primizia

BIANCO VERONA IGT

Die Heiterkeit, die unsere Orte umgibt



PROFIL Der Name Primizia ist ein Hinweis auf den Ursprung des Weines: Dieser wird tatsächlich aus den reifsten und aromatischsten Beeren jedes Jahrganges bereitet. Das Ergebnis ist ein erfrischender, blumiger und runder Wein. Ein Wein für junge Leute oder im Allgemeinen für alle, die gerne weiche Weine mit hohem Restzuckergehalt trinken.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD Angenehm und süffig, ist dieser Wein perfekt für lockere Momente mit Freunden und liebgewonnenen Menschen. Dieser Weißwein ist sehr vielseitig: Die leicht süßliche Note sorgt dafür, dass er sich insbesondere für Antipasti und Speisen mit zartem Geschmack eignet.

WEINBAUGEBIET Weingärten im Ort Sommacampagna (Verona) auf den letzten Absenkungen der östlichen moränischen Hügel im Becken Bacino Benacense.

BODEN Kalkhaltig, lehmig, lokal felsig mit guter Exposition.

ERZIEHUNGSFORM Guyot **DICHTE DER ANLAGE** 4.000-4.100 Pflanzen pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR 120 q/ha **WEINLESE** Ende August/September

WEINBEREITUNG UND AUSBAU Zerkleinern und Entstielen. Sanftes Pressen in der Presse mit Stickstoffanreicherung. Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 18 °C in Stahlfässern für ca. 20 Tage.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN  Heugelb mit grünlichen reflexen  Intensiv, aromatisch, umhüllend  Weich, angenehm, mit noten von exotischen fruchten



 40% Bianca Fernanda (lokale kopie des hofs)
25% Garganega
20% Trebbiano Toscano
10% Manzoni Bianco
5% Riesling Italo

 Alkoholgehalt:
6° - 8° C

 13 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY