



VILLA MEDICI

Trebianel

BIANCO VERONA IGT

Die Herzlichkeit unserer Leute



PROFIL

Dieser Wein entsteht bei der Weinbereitung des Trebbianello, eine lokale Variante des Tocai Friulano und für uns die Traube unserer Ahnen, die Bauern waren. Die Rebsorte gehört zum Custoza und nur wenige Betriebe bereiten so wie wir aus dieser Rebsorte Wein in reiner Form zu. Der Wein ist erfrischend und weich mit leicht blumigen Akzenten.

**WANN ER
AM BESTEN
GETRUNKEN WIRD**

Lieblich und angenehm zu trinken, gilt dieser Wein in unserer Gegend als traditioneller Weißwein, der mit Freunden genossen wird, am besten vor dem Abendessen. Wir trinken ihn besonders gerne zu Stockfisch nach Vicentina-Art, dazu reichen wir cremige Polenta.

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

 **BESONDERS, BLUMIG**

 **WEICH, VOLLMUNDIG**



100% Trebbianello (lokale variante des Tocai Friulano/Tai)



Alkoholgehalt:
6° - 8° C



13% vol

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