



VILLA MEDICI

La Valle del Re

BIANCO VENETO IGT PASSITO

Die Harmonie in unserem Inneren



PROFIL

Der Geschmack ist altertümlich, wir schätzen ihn sehr und möchten ihn erhalten. Die Trauben des Custoza lassen einen süßen und weichen Passito entstehen, ausgeglichen durch den richtigen Säuregrad. Der Name ist auf das Gebiet zurückzuführen, in dem die Trauben geerntet werden, aber zu einem gewissen Grad ist er auch mit dem beinahe königlichen Wert dieses Weines in Zusammenhang zu bringen.

WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD

Perfekt, um ein leckeres Abendessen mit Freunden ausklingen zu lassen. Passt insbesondere zu Süßspeisen mit Creme und Früchten. Wir trinken ihn während der Oster- und Weihnachtsfeiertage gerne, und als gute Veroneser schmeckt er uns insbesondere mit Pandoro und Vanillecreme.

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

50 q/ha

WEINLESE


Ende September/Oktober

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden in entsprechenden Behältern gesammelt und im Trockenraum Fruttaia etwa zwei Monate lang bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit gelagert. Zerkleinern und Entstielen. Rasten mit Schalen für ca. eine Woche. Sanftes Pressen und besonders langsame Fermentation über mehrere Monate. Ausbau in Stahlfässern und Barriques aus Eichenholz für mehr als 12 Monate. Weiterer Ausbau in der Flasche für mindestens 3 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

 Goldgelb

 Intensives aroma von getrockneten Früchten mit Noten von Orange und Zitrone

 Süß, mit besonders harmonischem Gleichgewicht, vollmundig



40% Trebbiano Toscano
30% Garganega
30% Bianca Fernanda (lokale Kopie des Hofes)
10% Trebbianello (lokaler Biotyp des Tocai Friulano/Tai)



Alkoholgehalt:
14° - 16° C



14 % vol

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