



2017 Brandano

Greco Fiano Basilicata IGT, Vigneti del Vulture

Exotische Nase trifft elegante Mineralik

Descrizione del vino:

Die Lagen des Weinguts befinden sich an den Ausläufern des erloschenen Vulkans Monte del Vulture, etwa 800 Meter über dem Meeresspiegel. In dieser Umgebung genießen die weissen Rebsorten Greco und Fiano aussergewöhnliche Reifebedingungen und bringen einen spannenden Weisswein mit reicher Aromatik hervor, der den individuellen Charakter dieser Region wunderbar widerspiegelt.

Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Ein ausgesprochen duftiges Bouquet, das an exotische Früchte wie Ananas und Litschi erinnert, auch Rosenblüten sind auszumachen und kandierte Zitrusfrüchte. Weicher Auftakt, abgelöst von viel frischer Zitrusaromatik, an Mandarinen und Limetten erinnernd, unterlegt von einer passenden Mineralik, eine feine Salznote zeigend; aromatisch anhaltender Finish.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Basilicate
Produttore:	Vigneti del Vulture
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	im Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Fiano, 50% Greco di Tufo
Numero di articolo:	0929617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brandano

Greco Fiano Basilicata IGT
Vigneti del Vulture

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	50% Fiano, 50% Greco di Tufo
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren