



2019 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, grünliche Nuancen. Getrocknete Aprikosen und Passionsfrucht in der sehr offenen, exotisch anmutenden Nase, auch florale Noten und eine Spur Muskat. Frischer Auftakt, ergänzt durch eine gelbfruchtige, sehr intensive Frucht, nun auch Ananas und Litschi, schliesslich etwas weisser Pfeffer; zartmineralische Noten im anhaltenden, charaktervollen Abgang.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| Paese d'origine: | Italia |
| Regione: | Basilicate |
| Produttore: | Vigneti del Vulture |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Vinificazione: | im Stahltank |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Maturità: | Jetzt trinkreif |
| Varietà d'uva: | 50% Fiano, 50% Greco di Tufo |
| Numero di articolo: | 0929619 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brandano

Greco Fiano Basilicata IGT
Vigneti del Vulture

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Varietà d'uva: | 50% Fiano, 50% Greco di Tufo |
| Maturità: | Jetzt trinkreif |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | im Stahltank |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |