

Bianco IGT delle Venezie (SCAVI & RAY)

Allgemeine Merkmale:

Dieser Wein wird aus den drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Bianco und Riesling erzeugt. Der Chardonnay wurde im Trentino erstmals Ende des 19. Jh. vom Weinbauinstitut in S. Michele all'Adige angebaut; ab Anfang des 20. Jh. fand er größere Verbreitung, vor allem als Grundwein in der Schaumweinproduktion. Damals nannte man die Rebsorte aufgrund ihrer Herkunft noch "Borgogna". Pinot Bianco wird in Italien schon seit langer Zeit angebaut, ist aber bekanntlich eine Rebsorte, deren Qualität stark von Anbaugebiet und Bodenklima beeinflusst wird, weshalb sie nur in einigen Regionen Verbreitung fand, vor allem im Trentino, in Venetien und Friaul-Julisch-Venetien. Die Rebsorte unterliegt wie auch der Pinot Nero und Pinot Grigio häufigen Mutationen der Beerenfarbe. Der Riesling wird in Italien erst seit dem vergangenen Jh. angebaut und erhielt hier die Bezeichnung Riesling Italico, um ihn vom Rheinriesling abzugrenzen, von dem er sich aufgrund der geographischen Anpassung in seinen morphologischen und ampelographischen Eigenschaften unterscheidet. Die Erziehungsformen für diese Rebsorten sind Pergola Trentina und Guyot.

Anbaugebiet:

Das Vallagarina im südlichen Teil des Trentino und die Hügellagen nördlich der Stadt Verona. Obwohl die beiden Anbaugebiete hinsichtlich Klima und Umgebung unterschiedlich sind, sind sie beide von heißen Sommern und starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt, die, vor allem im Trentino, während der Reifung der Trauben auftreten. Klima und Bodenklima in diesen Gebieten tragen stark zum Charakter der Trauben bei, die von erfahrener Hand verarbeitet, zu besonders angenehmen, frischen und ausgewogenen Weinen werden.

Vinifizierung:

Der Zeitpunkt der Weinlese wird aufgrund von Tests festgelegt, mit denen der Reifegrad der Trauben bestimmt wird; die Trauben werden geerntet, wenn sie ihren aromatischen Höhepunkt für die Produktion des Stillweins erreicht haben.



Die verschiedenen Rebsorten werden getrennt verlesen und erst zu einem späteren Zeitpunkt zur Cuvée vermischt. Die Trauben werden mit pneumatischen Pressen gekeltert, die ein sanftes Auspressen ermöglichen. Der so erzeugte Most wird in Edelstahltanks bei 18-20°C vergoren. Der Ausbau erfolgt ebenfalls in Edelstahltanks und bei relativ niedrigen Temperaturen, wodurch das sortentypische Aroma erhalten bleibt.

Analysedaten:

Alkoholgehalt (% vol) : 12,10 % vol.
Gesamtsäure (g/l) : 5,5 g/l
Restsüße (g/l) : 5 g/l

**Organoleptische
Eigenschaften:**

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig und angenehm aromatisch an der Nase, erinnert an grünen Apfel und Salbei. Am Gaumen delikat und frisch mit angenehm lieblichen Noten.

Bianco IGT delle Venezie (SCAVI & RAY)

Allgemeine Merkmale:

Dieser Wein wird aus den drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Bianco und Riesling erzeugt. Der Chardonnay wurde im Trentino erstmals Ende des 19. Jh. vom Weinbauinstitut in S. Michele all'Adige angebaut; ab Anfang des 20. Jh. fand er größere Verbreitung, vor allem als Grundwein in der Schaumweinproduktion. Damals nannte man die Rebsorte aufgrund ihrer Herkunft noch "Borgogna". Pinot Bianco wird in Italien schon seit langer Zeit angebaut, ist aber bekanntlich eine Rebsorte, deren Qualität stark von Anbaugebiet und Bodenklima beeinflusst wird, weshalb sie nur in einigen Regionen Verbreitung fand, vor allem im Trentino, in Venetien und Friaul-Julisch-Venetien. Die Rebsorte unterliegt wie auch der Pinot Nero und Pinot Grigio häufigen Mutationen der Beerenfarbe. Der Riesling wird in Italien erst seit dem vergangenen Jh. angebaut und erhielt hier die Bezeichnung Riesling Italico, um ihn vom Rheinriesling abzugrenzen, von dem er sich aufgrund der geographischen Anpassung in seinen morphologischen und ampelographischen Eigenschaften unterscheidet. Die Erziehungsformen für diese Rebsorten sind Pergola Trentina und Guyot.

Anbaugebiet:

Das Vallagarina im südlichen Teil des Trentino und die Hügellagen nördlich der Stadt Verona. Obwohl die beiden Anbaugebiete hinsichtlich Klima und Umgebung unterschiedlich sind, sind sie beide von heißen Sommern und starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt, die, vor allem im Trentino, während der Reifung der Trauben auftreten. Klima und Bodenklima in diesen Gebieten tragen stark zum Charakter der Trauben bei, die von erfahrener Hand verarbeitet, zu besonders angenehmen, frischen und ausgewogenen Weinen werden.

Vinifizierung:

Der Zeitpunkt der Weinlese wird aufgrund von Tests festgelegt, mit denen der Reifegrad der Trauben bestimmt wird; die Trauben werden geerntet, wenn sie ihren aromatischen Höhepunkt für die Produktion des Stillweins erreicht haben.



SCAVI & RAY
WINERY

Die verschiedenen Rebsorten werden getrennt verlesen und erst zu einem späteren Zeitpunkt zur Cuvée vermischt. Die Trauben werden mit pneumatischen Pressen gekeltert, die ein sanftes Auspressen ermöglichen. Der so erzeugte Most wird in Edelstahltanks bei 18-20°C vergoren. Der Ausbau erfolgt ebenfalls in Edelstahltanks und bei relativ niedrigen Temperaturen, wodurch das sortentypische Aroma erhalten bleibt.

Analysedaten:

Alkoholgehalt (% vol) : 12,10 % vol.

Gesamtsäure (g/l) : 5,5 g/l

Restsüße (g/l) : 5 g/l

Organoleptische Eigenschaften:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig und angenehm aromatisch an der Nase, erinnert an grünen Apfel und Salbei. Am Gaumen delikater und frisch mit angenehm lieblichen Noten.

