



TÉLOS IL BIANCO

ANBAUGEBIET

Gemeinde Colognola ai Colli

BODENBESCHAFFENHEIT

Mittlere Dichte mit Kiesuntergrund.

HÖHE DER WEINBERGE

100 m ü.d.M.

REBSORTEN

Garganega 80% - Chardonnay 20%.

ALTER DER REBSTÖCKE

20 - 25 Jahre

ERZIEHUNGSFORM

Guyot und Pergola.

PFLANZDICHT

3.300 - 6.000 Rebstöcke/ha.

ERTRAG

120 dz/ha.

VINIFIKATION

Abbeeren der Trauben. Sanfte **Kaltpressung** (8/9 °C) mit pneumatischer Presse in inerter Umgebung (ohne jeden Sauerstoff). **Gärung** bei niedriger Temperatur 14/15°C ohne Zusatz von Sulfaten und Stickstoffsalzen. **Bâtonnage** einmal wöchentlich bis zum Frühling. **Stabilisierung** durch Kälte.

AUSBAU

In Edelstahlbehältern

PRODUZIERTE MENGE

12.000 Flaschen

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG

Er besitzt ein feines und umhüllendes **Bukett** nach Zitrusfrüchten und Heilkräutern wie Beifuß, Würzminze, Salbei und Thymian. Der **Geschmack** ist frisch, anhaltend und in ständiger Weiterentwicklung.

ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.

SÄUREGEHALT

5,3 g/l.

RESTZUCKER

4,5 g/l.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Aperitifs, Vorspeisen mit Gemüse oder Fisch, Nudel und Reisgerichte mit Kräutern, Fisch mit leichten Saucen.

SERVIERTEMPERATUR

10 °C - 12 °C

ALTERUNGSPOTENTIAL

3/5 Jahre.