

Vign'Asmara, Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco

MASI – Fojaneghe, Trentino

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay, Gewürztraminer
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, weich, ausgewogen
Alkohol:	13,4 vol.%
Serviertemperatur:	8°C
Servierempfehlung:	Zu Fischgerichten, Krustentiere und Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	125121

Charakteristik

Strahlend strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Im Bouquet verfügt er über aromatische Düfte von tropischen Früchten und Blumen, die sich zu einem intensiven Aroma von Vanille und süßen Gewürzen gesellen. Am Gaumen weist er eine weiche Struktur auf, ausbalanciert durch eine lebhaft Säure.

Klima/Terroir

Die Ernte wurde charakterisiert von hervorragenden klimatischen Voraussetzungen und Trauben von perfekter Gesundheit. Die stabilen Klimaverhältnisse während des zentralen Teils des Sommers, mit einem niedrigen Niederschlagsindex, förderten eine ideale Reife der Trauben, die Zucker- und Säurewerte aufwiesen, die jenen der besten Jahrgänge der letzten 50 Jahre entsprechen. 2016 kann als der Jahrgang der Ausgewogenheit und der Rückkehr zu klimatischer Stabilität beschrieben werden, ohne Exzesse in Bezug auf Temperaturen oder Feuchtigkeit und mit warmen und sonnigen Tagen und kühlen Nächten.

Ausbau

Er reift 10 Monate in französischen Eichenfässern und 2 Monate in Edelstahlbehältern. Es folgt eine 4-monatige Flaschenreifeung

Das Weingut

Die Grafen Bossi Fedrigotti leben seit fast 600 Jahren im Trentino und erzeugen dort seit über 300 Jahre mit Liebe und Professionalität Wein. Seine Persönlichkeit erhält der Vign'Asmara durch die Eleganz des Chardonnays und den Aromen des Gewürztraminers.

