



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
dal 1697

Vign'Asmara – Vignetti delle Dolomiti IGT Bianco

MASI – FOJANEGHE
TRENTINO, ITALIEN

Charakteristik

Ich bin: zart-fruchtig, buttrig, cremig

Ich passe perfekt zu: Fischgerichten, Krustentiere, Risotto, weichem Käse

Mein Geschmack erinnert an: Apfel, Birne, cremige Vanille, Butteraromen

Terroir

Herkunft: Trentino

Boden: Basalt-Kalksteinboden

Ausbau

Die Gärung und Reifung wird bei einer Temperatur von 17°C in neuen Barriques aus südfranzösischer Eiche mit wöchentlicher Bâtonnage über 10 Monate vollzogen. Danach erfolgt eine Reifelagerung von 2 Monaten in Edelstahlbehältern, sowie weitere 4 Monate in der Flasche.

Das Weingut

Mit 40ha Weinbaufläche gehört das Weingut Conti Bossi Fedrigotti zu den Größten in Trentino. Ebenso wie Masi liegt das Weingut seit Jahrhunderten in der Hand der Familie Bossi Fedrigotti. Seit mehr als 300 Jahren produziert die Familie Wein mit dem Ziel die Leidenschaft und Charakteristik der Dolomiten und dem gleichen Ziel authentische Weine zu produzieren, begann 2007 die Kooperation zwischen Masi und Conti Bossi Fedrigotti. Mit dem Wein Vign'Asmara erzeugt die Trentiner Adelsfamilie charakteristische Weine aus der Chardonnay-Traube. Chardonnay ist die Rebsorte, die auf den Hängen auf 800m Höhe angebaut wird, über denen die prachtvolle Villa Asmara thront.

- **Rebfläche:** 40 ha
- **Jahresproduktion:** 12 Millionen Flaschen
- **Rebsorten des Erzeugers:** Marzemino / Teroldego / Pinot Noir / Merlot / Pinot Grigio / Cabernet / Chardonnay

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, aromatisch, ausgewogen
Serviertemperatur:	8-10 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	12 56 42

ANALYSEDATEN

Alkohol:	13 vol. %
Säure g/l:	5,9 g/l
Restsüße:	0,7 g/l

