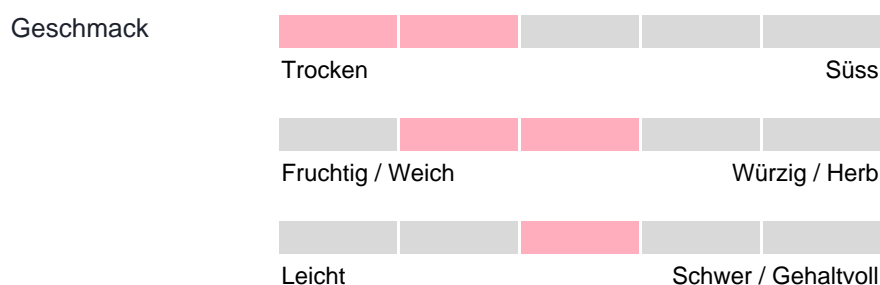




FAVORITA BIANCA PIEMONTE DOC MURA MURA



Piemonte DOC, Mura Mura, Piemonte, Italien



Jahrgang 2021

Notizen Dieser Wein ist eine wahre Ausdrucksform des Terroirs, gekennzeichnet durch Eleganz und Tiefe, ohne Bitterkeit. Seine aromatische Persönlichkeit ist frei von sensorischen Defekten. Mit einer strohgelben Farbe und goldenen Reflexen offenbart er Aromen von Akazienblüten, gelben Pflaumen, Melone und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich konzentriert und vollmundig, doch mit guter Frische. Der Abgang ist lang und anhaltend

Begleitend zu Ist ein hervorragender Begleiter zu feinen Speisen. Er passt besonders gut zu Fischgerichten, hellem Fleisch und cremigen Käsesorten. Dank seiner Frische und Tiefe kann er auch solo genossen werden, um seine volle aromatische Komplexität zu schätzen.

Vinifikation Dieser Wein wird sorgfältig entrappt und zerdrückt, gefolgt von einer 48-stündigen Kaltmazeration bei 8°C. Die alkoholische Gärung beginnt in Stahltanks und endet in Keramikamphoren sowie Tonneaux. Die malolaktische Gärung wird nicht durchgeführt. Der Wein reift 15 Monate auf feinem Hefesatz in 500l französischen Eichenfässern und 400l Keramikamphoren, mit häufigen Bâtonnages. Nach einer Ruhezeit von 4 Monaten in der Flasche entsteht ein stilvoller Wein.

Traubensorten 100% Favorita

Alkohol 14.0%

Format 150 cl

Eine wunderbare Entdeckung an der Vinitaly 2022. Guido Martinetti und Federico Grom, die Gründer des Gelati Multiunternehmens Grom, kauften sich nach dem Verkauf ihres Glace Imperiums an Unilever, 30ha Land im Barbaresco, wovon 10ha mit Reben bestückt sind. Dort Produzieren sie heute hochwertige Barbarescos aus Einzellagen, welche höchsten Ansprüchen gerecht werden. Weitere Weine wie Barbera d'Asti oder ausgezeichnete Piemonte DOC runden das Angebot ab.