

VIVIA MAREMMA TOSCANA DOC



Le Mortelle



Italien
Toskana Chianti



Vermentino, Viognier, Ansonica



ARTIKELBESCHREIBUNG

Strohgelb in der Farbe mit strahlenden grünlichen Reflexen. Das Duftbouquet zeigt eine süße Intensität mit Noten von weißem Pfirsich, Ananas und Zitrone gefolgt von delikaten Anklängen an weiße Lindenblüten. Am Gaumen ist der Wein cremig und mineralisch mit einem frischen, anhaltendem Finale.



Speiseempfehlungen

Hummer/Languste
Risotto
Seezunge/Wolfsbarsch pochiert



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935005018 8001935005025

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Säureregulatoren (Apfelsäure (D,L-; L-), Weinsäure (L(+)-)), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfit (Sulfite))
Energiegehalt	308 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate	1.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



PRODUZENTEN-INFO

Das Gut Le Mortelle befindet sich im Herzen der südlichen Maremma. Es erstreckt sich über 270 ha, von denen 170 ha Weinberge sind. Es wurde 1999 von der Familie Antinori erworben - mit der Überzeugung, dass dieses in Bezug auf den Weinbau noch relativ neue Gebiet sich optimal für die Produktion von Qualitätsweinen eignet, da es beste Voraussetzungen für die Entfaltung der angebauten Rebsorten bietet.

„Mortella“ ist im übrigen der Name der wild wachsenden Myrte. Dieser für die Küstenvegetation charakteristische Strauch ist das Symbol des Gutes.