CERVARO DELLA SALA UMBRIA IGT

Castello della Sala

Italien
Umbrien

Chardonnay, Grechetto

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der wohl berühmteste Weißwein Umbriens! Das komplexe Bouquet, dabei der intensiv fruchtige Geschmack mit feinen Toastnoten und der unendlich erscheinende Abgang lassen diesen großartigen, fünf Monate in neuen Barriques gereiften Wein zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Speiseempfehlungen

Weißkulturkäse
Hummer/Languste
Kalb gebacken

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

gut
14 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique 5 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935166009 8001935166023

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe (Schwefeldioxid, Kaliummetabisulfit (Sulfite))
Energiegehalt	312 kJ / 75 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	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 Castello della Sala befindet sich in Umbrien, nicht weit von der toskanischen Grenze und ca. 18km von der historischen Stadt Orvieto entfernt. Dieses eindrucksvolle Schloss aus dem Mittelalter ist umgeben von 500 ha Land, von dem 170 ha Weinberge sind, die sich 220-470m ü. M. befinden. Die Weinberge erstrecken sich über sanfte Hügel, die für diese Landschaft so typisch sind. Der Boden ist tendenziell lehmhaltig, die Weinberge sind gut zum Sonnenaufgang hin ausgerichtet, das Mikroklima zeichnet sich durch kalte – aber nicht zu strenge – Winter und sehr warme Sommer aus, in denen der Morgennebel bei der Reifung der Trauben seine Spuren hinterlässt. Das Gebiet von Castello della Sala eignet sich hervorragend für die Produktion von Weißweinen. Die einzige Ausnahme: der Pinot Nero, welcher sich auf diesem Boden am besten entfalten kann.