

# CERVARO DELLA SALA UMBRIA IGT

## MAGNUM



Castello della Sala

Italien  
Umbrien

trocken

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.

Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

gut  
14 Jahre

### HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe Umbria

Qualitätsstufe IGT - Indicazione Geografica Tipica

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Barrique 5 Monate

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weinland Ariane Abayan GmbH  
20251 Hamburg  
DE

### ARTIKELDATEN

Gebinde 1 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8001935165705  
8001935001065

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol



## 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 Morgen Nebel 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.