BIO

27115024 | 2024

# PIETRABIANCA CASTEL DEL MONTE DOC

TENUTA BOCCA DI LUPO

**Bocca di Lupo**

**Italien**
Apulien

**Chardonnay, Fiano**

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Fermentation der Fiano-Trauben erfolgt im Stahltank, der Chardonnay hingegen wird in neuen Barriques vergoren. Ergebnis ist ein facettenreicher Weißwein, der Noten von tropischen Früchten, Tee, süßen Gewürzen und Vanille zeigt. Die 6-monatige Flaschenreife vollendet ihn in Ausdruck, Komplexität und Eleganz.

**Genussempfehlung / Lagerfähigkeit**

**sehr gut**
**7 Jahre**

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

| | |
|---|---|
| **Farbe** | Weiß |
| **Reifung** | in Flaschenreifung 6 Monate |

## ARTIKELDATEN

| | |
|---|---|
| **Gebinde** | 6 / 0.750 l |
| **Verschluss** | Naturkorken |
| **Biokontrollstellennummer** | IT-BIO-007 |
| **EAN Flasche / EAN Karton** | 8026530000077<br>8026530000084 |

## ANALYSE

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt** | 12.5 %Vol |

## INHALT UND NÄHRWERT

| | |
|---|---|
| **Zutatenliste** | Trauben*, Säuerungsmittel (Weinsäure (L(+)-)), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfit) |
| **Energiegehalt** | 289 kJ / 69 kcal |
| **Fettgehalt** | 0.0 g |
| **gesättigte Fettsäuren** | 0.0 g |
| **Kohlenhydrate** | 1.0 g |
| **Zuckergehalt** | 0.1 g |
| **Ballaststoffe** | 0.0 g |
| **Eiweiß** | 0.0 g |
| **Salz** | 0.0 g |
| **Allergene und Zusatzstoffe** | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
| **Angabepflichtige Inhaltsstoffe** | enthält Sulfite |
| **Inverkehrbringer** | MARCHESI ANTINORI S.p.A.<br>50123 Firenze<br>IT |

TENUTA
BOCCA DI LUPO

## PRODUZENTEN-INFO

Vor über zwanzig Jahren begann der Traum der Familie Antinori, erstklassige Weine aus Apuliens einheimischen Rebsorten zu produzieren, wobei Bocca di Lupo als der Funke fungierte, der diesen Traum entfachte und seine Bedeutung in der regionalen Weinrenaissance festigte.
Das Weingut liegt in Minervino Murge, Castel del Montes DOC, bekannt für seine wilde, unberührte Landschaft. In einer Höhe von etwa 300 m über dem Meeresspiegel, inmitten der herausfordernden klimatischen Bedingungen der Murgia, gedeihen hier Traubensorten wie Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fiano Pugliese und Moscato Reale. Die Bocca di Lupo Kellerei, eingebettet in 120 Hektar Weinberge, präsentiert sich mit einer festungsähnlichen Struktur und strahlend weißen Wänden aus Tuffstein. Hier reifen Eichenbarriques in einem tiefen Fasskeller unter einem doppelten Tonnengewölbe. Oben auf der Terasse der Tenuta bietet sich ein atemberaubender Blick auf die Landschaft, während der Vulkan Vulture im Westen wachsam über dem Gebiet thront.