



Fattoria

TERRE DEL MARCHESATO

FAMIGLIA FUSELLI - BOLGHERI

NOBILIS

IGT TOSCANA WEISS - MUFFATO

Der "Muffato Bolgherese". Der Muffato Wein kommt von einem Vermentino Weinberg in Bolgheri. Im November von Hand geerntet, überzogen von Grauschimmel (*Botrytis cinerea*), der sich auf den Vermentino-Trauben in einem bestimmten Teil der Weinberge, dank der günstigen klimatischen Bedingungen, die für die Gegend im Herbst typisch sind, dem nächtlichen Tau, dem Morgennebel und dem sonnigen Nachmittag, entwickelt.

- ❖ Erstes Herstellungsjahr: 2007
- ❖ Vielfalt: Vermentino
- ❖ Rebzucht: Einzelne Kordon-Erziehung
- ❖ Weinbereitung: in Stahlbehältern
- ❖ Reifung: in neuen französischen Eichenfässern
- ❖ Alkohol: 13,5% Vol.
- ❖ Serviertemperatur: 12° C
- ❖ Jährliche Produktion: 1,300 Flaschen
- ❖ Flaschenformat: 350 ml

WEINBEREITUNG UND VEREDELUNG

Die Ernte erfolgt von Hand in kleinen Kisten, die Trauben werden zuerst im Weinberg ausgewählt und dann wird die ganze Traube sanft gepresst.

Die alkoholische Gärung findet in Stahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18-24 ° C etwa einen Monat lang statt.

Die Reifung findet etwa ein Jahr lang in neuen französischen Eichenfässern im Fassraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit statt.

GESCHMACKSNOTEN:

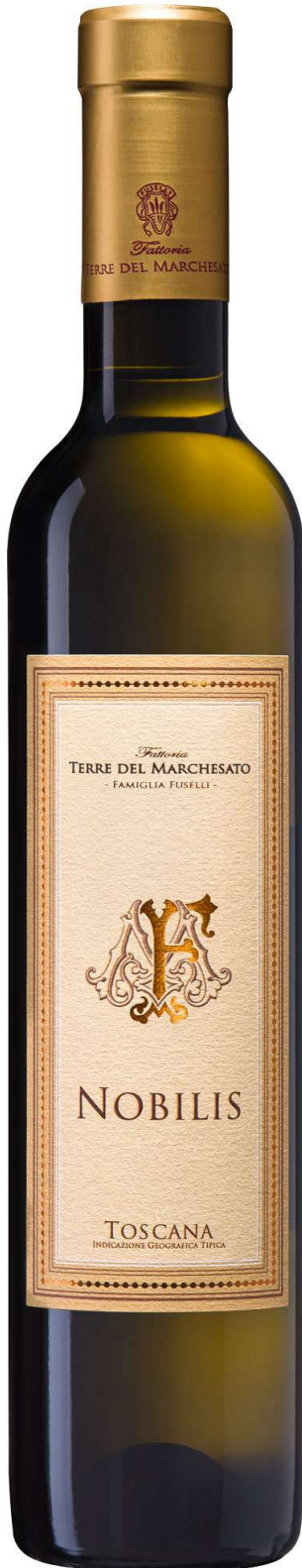
Farbe: hellkristallin von intensiv goldgelber Farbe.

Aromen: Sehr fein im Bouquet mit einer angenehmen Komplexität, Noten von trockenen Jasminblüten, Heu, Honig, Walnuss und Zedernholz sind bemerkbar. Sehr intensive und zarte Noten von kandierten Früchten wie beispielsweise Aprikose, Datteln und Feigen kann man bemerken. Sehr sanfter Hauch von Sahne und Muskatgewürz.

Geschmack: angenehme Säure, süße und frische Komponenten sind ausgewogen. Strukturierter Wein, schöne Geschmacksnote und Mineralität, die zum nächsten Schluck anregen. Langer und anhaltender Abklang am Gaumen.

Ideale Kombination: würziger Gorgonzola, Blauschimmelkäse, Toskanischer Crostino Desserts wie Apfelstreusel, Strudel und Käsekuchen.

Perfekte Ergänzung: Blauschimmelkäse



TERRE DEL MARCHESATO

Standort: Sant'Uberto 164, Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci (LI) Italien

Tel.: +39 0565 749752 – Fax: +39 0565 749619

www.terredelmarchesato.com – info@terredelmarchesato.com