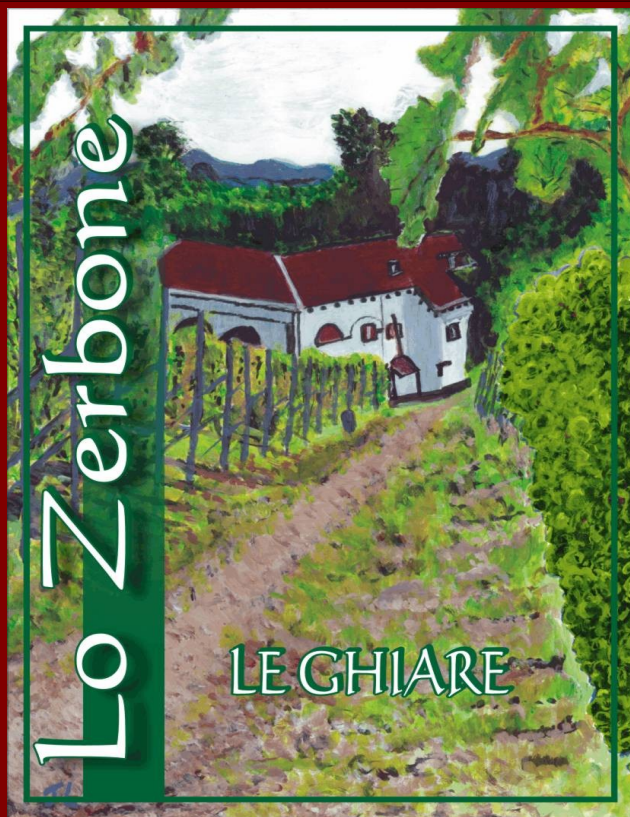


# Le Ghiare Vino Bianco

Stahltankausbau, Gärung 15 Tage bei 13-15°C, helles Strohgelb, leicht säurebetont, trocken, typischer Wein in Ligurien zu Fischgerichten. Aroma nach Apfel, Birne, Harz, Trinktemperatur 10-12°C



## Traubensorte

Cortese, gelesen vom 25/09/09 bis zum 26/09/09

## Gärung

15 Tage im Stahltank, davon 7 Tage Maischegärung, Gärtemperatur 16°C, Spontangärung

## Ausbau

Stahltank, Lagerung über den Winter bei 0°C zur Weinstabilisation, biologischer Säureabbau. Der Wein wurde in keiner Weise behandelt (Zuckeranreicherung, Entsäuerung) ausser mit dem Zusatz von Metaweinsäure.

## Abfüllung

Los LTB1001, 1200 Flaschen

## Analytische Hauptdaten

Alkohol: 12,8 % Vol., Gesamtsäure: 5,0 g/l, Trockenextrakt: 17,9 g/l, Restzucker: < 2,0 g/l