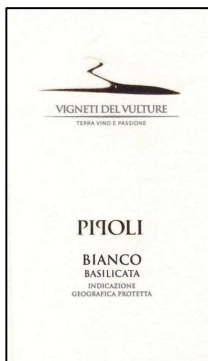


italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Bezeichnung: “Pipoli” Basilicata Bianco IGT, Vigneti del Vulture

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Im Herzen der Basilikata in der Anbauzone des Aglianico del Vulture liegt ca. 150 Km östlich von Neapel das Städtchen Acerenza. Hier hat das junge Weingut Vigneti del Vulture, welches aus dem Zusammenbruch einer lokalen Genossenschaft hervorgegangen ist, seinen Sitz. Die sehr gut gepflegten Weinberge liegen auf einer Höhe von bis zu 80 M.ü.M. und es werden hauptsächlich lokale Traubensorten kultiviert. Der Basilicata Bianco welcher aus den beiden lokalen Sorten Greco (zu 60%) und Fiano (zu 40%) besteht, ist dafür ein Beispiel. Nach einer schonenden Lese werden die Trauben entrappt und gekeltert. Nach einer temperaturkontrollierten Gärung bei 10-12° C ruht der Wein noch 4-6 Monate im Edelstahltank bevor er abgefüllt wird. Dadurch, dass während des gesamten Herstellungsprozesses kein Sauerstoff an den Wein gelangt, bleibt er vor Oxidation geschützt, so dass er seine Frische und Fruchtigkeit bewahrt.

Farbe: helles strohgelb

Geruch: In der Nase ist der Pipoli sehr fruchtig mit Aromen nach Exotischen Früchten, wie Ananas und Lychee. Dazu kommen noch Anklänge an würzige Noten, wie Zitronenschale oder Kräuter

Geschmack: Am Gaumen ist der Wein geschmeidig und angenehm. Er hat eine angenehme Säure, welche im Frische verleitet und mit der dezenten Süße die fruchtigen Aromen sehr gut zur Geltung bringt.

Lagerung: 1-2 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Aufgrund seiner leichten und fruchtbetonten Art eignet sich dieser Wein sehr gut für die heiße Jahreszeit als Aperitif oder als leichter Begleiter zu sommerlichen Gerichten, wie einem gemischten Blattsalat mit Putenstreifen, einer Zucchini-Frittata oder einer leichten gerillten bzw. frittierten Fischplatte mit Spargelsalat.