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: **Orvieto Classico Secco DOC, Cantine Minini**

Anbaugebiet und Weinausbau: In Umbrien in dem kleinen Städtchen Orvieto. Diese Region liegt in der Mitte zwischen Florenz und Rom an der Grenze zu der Provinz Latium. Hier wird seit vielen Jahrzehnten der berühmte gleichnamige Wein hergestellt. Da dies in der Kernzone um die Stadt geschieht, darf sich der Wein „Classico“ nennen. Ein klassischer Orvieto ist eine Cuvée aus verschiedenen lokalen, autochtonen Rebsorten, die in dieser Gegend wachsen. Dieser enthält nun Trauben der Sorten Trebbiano, Procanico, Malvasia, Grechetto, Verdello, Drupeggio und Chardonnay, wobei der Hauptteil zwischen 50-65% Trebbiano Toscano betragen muss. Der Most wird temperaturkontrolliert bei 15° C mit Hilfe von speziellen Reinzuchthefen kalt vergoren und der Wein nach einer kurzen Lagerung in Fl. abgefüllt

Farbe: helles strohgelb

Geruch: In der Nase haben wir unterschiedliche Aromen in die florale, sowie fruchtbetonte Richtung. Dies sind z.B. weiße Blüten und Noten von Apfel, Birne und Zitrus-Aromen.

Geschmack: Im Mund gibt sich der Orvieto Secco leicht und unkompliziert mit seinen sehr fruchtigen Aromen. Zusammen mit einer feinnervigen Säure und einem charakteristischen Bittermandelton sorgt er für einen angenehmen Abgang.

Lagerung: 1-3 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Zu diesem trockenen und relativ leichten Wein eignen sich alle Arten von Pasta mit leichteren Saucen. Auch zarte Fischgerichte, wie z.B. ein gebratener Zander werden von ihm unaufdringlich begleitet. Ein guter Alltagswein, der zu vielen Gelegenheiten passend ist.