



La Balena 2025

Helles Strohgelb mit deutlichen goldenen Reflexen. In der Nase zunächst florale Aromen von Glyzinie, Limette, Akazie und Ginster. Darauf folgen Anklänge von Zedernholz, Zitronenmelisse, wildem Thymian und mediterraner Macchia. Der fruchtige Nachhall wird von Noten von Pfirsich und Honigmelone bereichert. Am Gaumen voluminös, lebendig und angenehm zitrusfrisch, mit guter Struktur. Langer Abgang, geprägt von aromatischen Kräutern.

Produzent	Petra
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Toscana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Vermentino, Viognier
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322952
Passt zu	mediterraner Küche, Fisch, Krustentieren, Antipasti



Vinifikation

Sanftes Pressen der Trauben und Vergärung bei kontrollierter Temperatur von circa 15 ° C. Kurze Gärung im Holzfass, um dem Wein Süsse und Volumen zu verleihen ohne dabei seine nötige frische zu verlieren. Reifung erfolgt während 3 Monaten auf der Feinhefe in Edelstahl.

Terroir

Lehmig-sandige Böden, leicht kalkhaltig

