



CARA SORELLA

DOC Monferrato Cantina Grappolo Felice 2023

Buon Giorno in der Cantina Grappolo Felice. Hier in den Hügeln zwischen Asti, Alba, Acqui Termi und Alessandria wachsen auf fruchtbaren Böden die Trauben, die den typischen Charakter geben. Verwöhnt von der südlichen Sonne. Sorgsam gehegt, gepflegt und geerntet von Menschen, die ihr Handwerk verstehen. Schonend verarbeitet und mit viel Wissen und Erfahrung zu feinen Weinen komponiert.

Herkunft

Alte Reben rund um das wunderschöne Bauernhaus in Cassine.

Traubensorten

80% Arneis, 20% Riesling

Vinifikation

Der Weisswein besteht aus ca. 80% Arneis und 20% Riesling. Die zwei Sorten werden mit ca. 78 bis 82 Oechsle, bei kühlen Morgentemperaturen gelesen. So gelangen die Trauben mit niedrigen Temperaturen in den Keller. Anschliessend kommen

Degustationsnotizen

Bestechende Aromen in der Nase: grüner Apfel, Zitronengras, Mandel und Lindenblüten. Im Gaumen: weicher samtiger Auftakt, fülliger Mittelteil mit einsetzenden Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. im Abgang dominiert eine herrlich

Geniessen zu

Fisch und leichten Sommergerichten, aber auch als wohlschmeckender Weisswein zum Apéro