



# MADONNA DEL LATTE

*Azienda Vitivinicola*

## IEVA



|                       |  |
|-----------------------|--|
| HERKUNFTSBEZEICHNUNG  | Orvieto Classico Superiore DOC   |
| JAHRGANG              | 2022   |
| REBSORTEN             | Grechetto, Procanico (Trebiano Toscano)  |
| REBERZIEHUNG          | Guyot  |
| ALTER DER WEINSTÖCKE  | Gepflanzt 2005   |
| MEERESHÖHE            | 450 m  |
| AUSRICHTUNG           | Süd-Ost  |
| WEINSTÖCKE PRO HEKTAR | ca 6500  |
| ERTRAG PRO STOCK      | ca 1,5 kg  |
| BÖDEN                 | Sandig, Tuff vulkanischen Ursprungs mit hohem Gehalt an Kalium und Magnesium   |
| ERNTE                 | Ende September, manuell  |
| ÖNOLOGE               | Paolo Peira  |
| WEINBEREITUNG         | Entrappung und anschließende sanfte Pressung der Trauben in Pneumatischer Presse, Statische Klärung bei 8–10°C für 24 Stunden, Abzug vom Trub und Zugabe von Reinzuchthefen. Gärung in Barriques aus französischer Eiche, Reifung auf der Feinhefe für 5 Monate im Edelstahltank. Unterdrückung der malolaktischen Gärung durch Kälte.                       |
| ALKOHOLGEHALT         | 14% vol.   |
| JAHRESPRODUKTION      | ca 250 Flaschen  |
| VERKOSTUNGSNOTIZEN    | In der Farbe zeigt der Wein ein klares, helles Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase frische fruchtige Noten von Ananas, Apfel und Mandarinen, unterstrichen von Honig- und Vanillearomen. Auch am Gaumen spiegelt sich der Eindruck von frischer Fruchtigkeit wider, der von der eleganten Mineralität und der lebhaften Säure dieses Weines getragen wird. |
| SERVIERVORSCHLAG      | Eignet sich bestens als Aperitif, oder als Begleiter zu Meeresfrüchten und Fischgerichten.   |
| SERVIERTEMPERATUR     | 12 -14°C   |



IT-BIO-007  
AGRICOLTURA ITALIA