



PUNTA GIALLA

Traube:
weiße beere

Bezeichnung:
weißwein

Anbaugebiet:
Hügel im Vorland des Westlichen Friauls – Provinz
Pordenone – Region F.V.G.- Italien

Boden:
mittelschwer

Erziehungssystem:
Doppelter und Einfacher Guyot-Schnitt; dichte 4000
Rebstöcke pro Hektar; knospentragend: 12 – 14 pro
Wurzelstock

Ertrag:
60 - 70 Doppelzentner pro Ha

Ort:
Pinzano al Tagliamento

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Farbe:
leuchtendes Gelb

Bukett:
Aromatik nach Muskat, reifem Pfirsich, saftig, füllig
im Ansatz, zieht mit kerniger Säure gut durch, gut
ausbalanciert durch die angenehme Fruchtsüße

Geschmack:
gute Glätte, verweilenden Frische und Säure

Serviervorschlag:
meditationswein, dessertwein, ideal zu Süßem (Bi-
scuits, Blätterteig mit Mandelfüllung) oder zu gereif-
tem Käse

Temperatur service:
6–8 Grad

