



Art.-Nr.: 44205

## RUSSO L'ISOLETTA

<b>REBSORTEN</b>	Vermentino, Viognier
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Toskana
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	qualitytypes.it.igp
<b>FLASCHENGRÖÙE</b>	0,750 l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>AUSBAU</b>	Vermentino & Viognier

### BODEN

Mediterranes Klima. Weinberg mit südöstlicher Ausrichtung. Lehmige Böden.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen klassischen Weißwein aus der Maremma wurden von Hand verlesen. Die Gärung erfolgte dann im Stahltank. Nach kurzer Lagerung auf der Feinhefe erfolgte die Abfüllung relativ früh im darauffolgenden Jahr. Der L'Isoletta zeigt in der Nase viel gelbe Frucht mit blumigen Anklängen, gefolgt von reifer Aprikose und einem Touch frischer Minze. Am Gaumen sehr aromatisch mit viel gelber Frucht wie Aprikose, Bergamotte und Quitten. Der prägnante Schmelz stammt vom Viognier und macht den Wein rund und angenehm. Trinkreife bis zu 3 Jahre. Passt zu Apéro und Fingerfood oder leichten Salaten und Fischgerichten.