

MilleEsettantotto

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



Im Jahr 1078 schenkte Matilde di Canossa dem Bischof von Lucca das Lehen Usigliano und nannte es für immer Usiglian del Vescovo. Dieser Wein ist eine Synthese aus Tradition und Innovation und soll dieses Ereignis und die tausendjährige Geschichte des Usiglian del Vescovo würdigen. Ein Wein, der Jahr für Jahr durch seinen einzigartigen Charakter besticht, welcher durch die Reifung in Barriques und Amphoren entsteht.

WEINBEREITUNG

MilleEsettantotto wird durch sanftes Pressen der ganzen Trauben von Chardonnay und Viognier erzeugt. Nach einer kurzen Mazeration der Schalen werden die Trauben auf natürliche Weise dekantiert und der Most wird zur Gärung gebracht. Der MilleEsettantotto reift dann in kleinen Eichenfässern und anschließend in Steingutamphoren.

GESCHMACKSNOTEN

Im Glas zeigt der MilleEsettantotto seine leuchtend hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Feines und komplexes Bukett. Im Mund offenbart er eine Harmonie frischer und süßer Noten, kombiniert mit einem bemerkenswerten Körper und Persistenz. Dieser Wein erfährt mit der Zeit eine bemerkenswerte Entwicklung.

SERVIERVORSCHLÄGE

Geeignet für raffinierte und würzige Meeresfrüchtegerichte, Gerichte mit weißem Trüffel und Pilzrisotto. Er passt auch ausgezeichnet zu weißem Fleisch.