



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

## Dolce Angelica

### Bulgarini

Typ	Weissewein (Süsswein)
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Anbaugebiet	Pozzolengo – Brescia (Gardasee)
Rebsorte	Turbiana di Lugana 50% / Chardonnay 50%
Weinberg / Boden	Moränenhügel aus der Eiszeit. Lehm-, und kieselhaltige Böden
Erziehungssystem	Cordon mit einfachem Bogen
Hektarertrag	90 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; im September
Vinifikation	Trocknen der Trauben, Sanfte Pressung und klassische Vinifizierung teils im Stahltank teils in Barriques
Ausbau	10-12 Monate in Barriques, 6 Monate Flaschenreifung
Alkoholgehalt	14%
Trinktemperatur	12° C
Lagerung	> 10 Jahre
Gebinde	37.5 cl. – 6er Karton
Besonderes	Nach der Lese werden die Trauben bis Anfang Dezember in Kisten getrocknet. Die Weinbereitung erfolgt dann teils im Stahltank teils in Barriques. Nach einer langen Reifephase von 10-12 Monaten in Barriques erfolgt die Flaschenabfüllung wo der Wein dann nochmals während 6-8 Monaten reift.
Degustationsnotiz	Goldgelbe Farbe. An der Nase Düfte gelber Blumen und eingekochtem Obst mit Nuancen reifer, lieblicher Zitrusfrüchte. Am Gaumen zart und zugleich reich an Extrakten. Schöne Säure die dem Wein eine gute Struktur und raffinierte Eleganz verleiht
Genussempfehlung	Blauschimmelkäse, Gebäck, geröstetes Trockenobst

