



# LE FAVOLE

*Tenute Cadorin*

## *Bosco Bando*

IN DER NÄHE DER STILLEN LAGUNE VON MARANO LIEGT CARLINO, EIN BESCHAULICHER ORT, AN WELCHEM DIE DÜFTE DES MEERES UND JENE DER ERDE INEINANDER NATÜRLICH VERSCHMELZEN, STÄNDIG IN BEWEGUNG GEHALTEN VON EINER LEICHTEN BRISE, DIE SANFT ÜBER DEN TONHALTIGEN BODEN STREICHT UND DIESEN STÄNDIG TROCKEN HÄLT. ES ERÖFFNET SICH EINE WELT DER RUHE, DURCHSTRÖMT VON REIZVOLLEM ZAUBER, FREI VON DEN TYPISCHEN GERÄUSCHEN DER ZIVILISATION, DIE NOCH NICHT BIS HIERHER VORDRANGEN. DIE REBSTÖCKE GEDEIHEN HIER ÜPPIG, LIEBEVOLL UND MIT SICHERER HAND VON FACHKUNDIGEN WINZERN GEPFLEGT.

## MALVASIA FRIAUL

*Kontrollierten Ursprungsbezeichnung (DOC)*

WEINART	WEIßWEIN.
REBSORTE	100% MALVASIA.
BEZEICHNUNG	DOC FRIULI.
ALKOHOLGEHALT	13,5%.
ANBAUGEBIET	CARLINO (UD) WEINBERG BOSCO BANDO.
FLÄCHE DES WEINBERGS	0,85 HEKTAR.
REBKULTUR	GUYOT. BENUTZUNG VON KNOSPEN DER ALTEN WEINBERGEN DES JAHRES 1967.
REBDICHTE	4.500 REBSTÖCKE PRO HEKTAR.
HEKTARERTRAG	8.000 KG.
BODEN	TONHALTIG, REICH AN STEINSALZ.
KLIMA	WINDREICH, MIT STARKEN NÄCHTLICHEN ABKÜHLUNGEN UND MÄSSIGEN NIEDERSCHLÄGEN.
WEINERNT	HANDLESE DER VOLLREIFEN TRAUBEN.
WEINHERSTELLUNG	EINSATZ MODERNER GÄRBEHÄLTER AUS EDELSTAHL. SAFTES PRESSEN MIT EINER PNEUMATISCHEN PRESSE UND ANSCHLIEGENDE FLOTATION FÜR EINE SCHNELLE KLARHEIT VOM MOST. TEMPERATURKONTROLLIERTE GÄRUNG MIT ZUCHTHEFEN. HEFEABZUG FÜR 6 MONATE.
REIFUNG	6 MONATE IN STAHLBEHÄLTERN.
ALTERUNG	2 MONATE IN DER FLASCHE.
FARBE	INTENSIVES STROHGELB.
BOUQUET	INTENSIVES BOUQUET VON APRIKOSEN, PFIRSICHEN UND PFLAUMEN; LEICHTER QUITTENDUFT UND SALBEI.
GAUMEN	ANGENEHM UND BESTÄNDIG; STRUKTURIERTER KÖRPER MIT AUSGEGLICHENER SÄURE UND MINERALGEHALT.
PASSENDE SPEISEN	VORSPEISEN AUF FISCHBASIS, FISCHGERICHTE UND FRISCHKÄSE.
SERVIERTEMPERATUR	10-12°C

