



## Colle dei Tigli Bianco del Veneto IGT 2023

### Wissenswertes

In unmittelbarer hügeliger Umgebung des Weinberges wachsen zahlreiche Linden (it. tigli) und gaben so dem Colle dei Tigli seinen Namen.

### Anbaugebiet

Antiker Weinberg am östlichen Ufer des Gardasees. Dieser ist von Linden (ital. tiglio) umgeben. Höhenlage 300 m ü.M.

### Traubensorte

Cortese und Garganega Trauben.

### Boden

Moränenhügel mit trockenen und steinigen Böden glazialen Ursprungs.

### Herstellverfahren

Traditionelle Weißweinbereitung. Maischen der Trauben mit Schalenkontakt, und sofortige Mosttrennung. Gärung unter kontrollierter Temperatur von 15-16°C. Der Weißwein Colle dei Tigli Veneto Bianco lagert in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern bis zur sterilen Kaltabfüllung.

### Farbe

Leichtes Strohgelb, mit grünen Reflexen.

### Bukett

Fruchtig mit Anklängen an Pfirsich und Apfel begleitet von einem blumigen Duft.

### Geschmack

Körperreich, trocken und harmonisch.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Colle dei Tigli Bianco del Veneto kalt bei 8-10°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Colle dei Tigli Bianco del Veneto IGT von Lenotti jung zu trinken.

### Serviervorschlag

Der Colle dei Tigli ist ein perfekter Aperitifwein. Aber auch ein Weißwein als Begleiter zu Snacks, Sushi und Fisch. Und ein Bianco für entspannte Stunden!

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 1011  
Flaschen: 100.000

Alkohol: 12,50% Volumen      Säure: 5,50 g/l  
Verschluss: Schraubverschluss      Anbau: konventionell

Restzucker: 9,80 g/l  
EAN: 8000305111014