

## Moma Bianco Rubicone IGT 2022

### Wissenswertes

MOMA, My Own MAsterpiece, ist ein innovatives Projekt von Umberto Cesari. Als Hommage an Giorgio Morandi, der für seine reduzierten Stilleben weltweite Anerkennung fand, wird das Weinetikett eine MOMA - Ausstellungsfläche für junge Künstler. Die dritte Auflage des Wettbewerbes startete im Mai 2019 mit 377 eingereichten Arbeiten. Sieger wurde das Label „Golden Glass“ von Beatrice Pani.<p>

Die Idee des Künstlers, ein goldenes Glas darzustellen, entstand aus dem Wunsch heraus, die Eleganz des Produkts zu unterstreichen. Und dies in einem zeitgenössischen, minimalistischen und ethnischen Stil. Das Design des goldenen Glases greift die Technik der Mandalas auf. Und dies mit der Absicht, den Konsumenten in einen Zustand der Ruhe, Meditation und Geselligkeit zu bringen. Wie es eben sein sollte, wenn der Wein Protagonist in guter Gesellschaft ist. Darüber hinaus ist der tropfenförmige obere Teil des Kunstwerks ein Hinweis auf den Moment, in dem der Wein ins Glas gegossen wird. So gelang Beatrice Pani ein Design, das sich durch Schönheit, Schlichtheit und die Konzentration auf das Wesentliche auszeichnet.



### Anbaugebiet

Weinberg der Kellerei Umberto Cesari.<br> Durchschnittsalter der Weinberge: 10 Jahre.

### Traubensorte

Trebbiano, Sauvignon Blanc und Chardonnay.

### Boden

Lehmig und kieselig.

### Herstellverfahren

Schonende Pressung und Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 15-16°C. Der Weißwein reift 3 Monate im Edelstahltank.

### Farbe

Strohgelb.

### Bukett

Ausgeprägt fruchtig. Im Vordergrund Birnen und Äpfel und feine Bananennoten.

### Geschmack

Elegant, auf den Punkt mineralischwürzig. Harmonisch, mit vollem und entschiedenem Geschmack.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 8-10°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Moma Bianco Rubicone IGT jung zu trinken.

### Serviovorschlag

Der Moma Bianco Rubicone IGT passt perfekt zu Fischvorspeisen und zu Zwischengerichten. Der Weißwein bietet mit seinem süffigen Charakter auch im Sologang höchst angenehmes Trinkvergnügen.

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 4501  
Verschluss: Presskork

Alkohol: 13,00% Volumen  
Anbau: konventionell

Säure: 6,30 g/l  
EAN: 8013327300250

Restzucker: 8,80 g/l

### Auszeichnungen:



Gründung: 1964  
Flaschen: 3.861.000  
Standort: Castel San Pietro  
Terme (BO)

Besitzer: Gianmaria Cesari  
Önologe: Team von Önologen  
Weinberge: 175 ha eigene und 180 ha gepachtete  
Weinberge