FAVORITA BIANCA PIEMONT DOC MURA MURA 75CL

Piemonte DOC, Mura Mura, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2021
Notizen	Dieser Wein ist eine wahre Ausdrucksform des Terroirs, gekennzeichnet durch Eleganz und Tiefe, ohne Bitterkeit. Seine aromatische Persönlichkeit ist frei von sensorischen Defekten. Mit einer strohgelben Farbe und goldenen Reflexen offenbart er Aromen von Akazienblüten, gelben Pflaumen, Melone und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich konzentriert und vollmundig, doch mit guter Frische. Der Abgang ist lang und anhaltend
Begleitend zu	Ist ein hervorragender Begleiter zu feinen Speisen. Er passt besonders gut zu Fischgerichten, hellem Fleisch und cremigen Käsesorten. Dank seiner Frische und Tiefe kann er auch solo genossen werden, um seine volle aromatische Komplexität zu schätzen.
Vinifikation	Dieser Wein wird sorgfältig entrappt und zerdrückt, gefolgt von einer 48-stündigen Kaltmazeration bei 8°C. Die alkoholische Gärung beginnt in Stahltanks und endet in Keramikamphoren sowie Tonneaux. Die malolaktische Gärung wird nicht durchgeführt. Der Wein reift 15 Monate auf feinem Hefesatz in 500l französischen Eichenfässern und 400l Keramikamphoren, mit häufigen Bâtonnages. Nach einer Ruhezeit von 4 Monaten in der Flasche entsteht ein stilvoller Wein.
Traubensorten	100% Favorita
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 3 Jahr(e) ab 2024

MURA MURA
Eine wunderbare Entdeckung an der Vinitaly 2022. Guido Martinetti und Federico Grom, die Gründer des Gelati Multiunternehmens Grom, kauften sich nach dem Verkauf ihres Glace Imperiums an Unilever, 30ha

Land im Barbaresco, wovon 10ha mit Reben bestückt sind. Dort Produzieren sie heute hochwertige Barbarescos aus Einzellagen, welche höchsten Ansprüchen gerecht werden. Weitere Weine wie Barbera d'Asti oder ausgezeichnete Piemonte DOC runden das Angebot ab.

https://muramura.it/