



DOMINI DEL LEONE

Veneto Bianco IGT Orange

50% Pinot grigio
50% Chardonnay

Alc 12,5%

10-12°C

Eine Cuvée aus biodynamischen® Pinot Grigio- und Chardonnay-Trauben aus dem Festland von Venedig. Der einzigartige Boden dieses Gebiets in der Nähe der Lagune von Venedig verleiht jeder einzelnen Traube ein zusammengesetztes aromatisches Gleichgewicht, während die Nähe zum Meer und die vorherrschenden Winde verleihen den Trauben ein ausgeprägtes Aroma. 4 bis 5 Monate im Betontank ohne Filtration, um einen komplexen und ausdrucksstarken Wein zu erhalten.



ANBAUGEBIET

Einziger Weinberg, Venedig (Festland), Region Venetien



BODENTYP

Caranto, Pleistozäner Nährboden



ANBAUMETHODE

Guyot



FARBE

Orange



BOUQUET

Intensive fruchtige Aromen von reifen Birnen, Aprikosen, Litschi und Pfirsich, mit einem Hauch von weißen Blüten und Honig.



GESCHMACK

Cremig, fruchtig und frisch, mit einem säuerlichen Gefühl am Gaumen. Mittlerer Körper.



WEIN-ESSEN PAARUNG

Passt hervorragend zu Salaten, Nudel- und Reisgerichten. Ideal auch in Kombination mit Schalentieren, hellem Fleisch und würzigen Gerichten. Perfekter Begleiter zum Aal.

