VON SALIS

Alpi Retiche IGT

Triacca Del Frate 2022

CHF 17.50

75cl
13%
Sauvignon Blanc
AN 8551722

Degustationsnotiz
Nach der Lese lagern die Trauben einige Tage in einem abgekühlten Raum, um deren aromatischen Reichtum hervorzuheben. Nach einer 12-stündigen Mazeration auf den Schalen erfolgt ein sanftes Pressen und eine 12- bis 15-tägige Gärung bei 17°C. Danach folgt der Ausbau für 5 Monate im Edelstahltank.

Herstellung
12 Stunden Mazeration auf den Schalen. Nach schonender Pressung temperaturgesteuerte Vergärung für ca. 12 - 15 Tage bei 17° C.

Trinkreife
Jahrgang + 2 Jahre

Geniessen zu
Apéro und Vorspeisen, zu Spargel- und Fischgerichten.