

KELLEREI
BOZEN

CANTINA · WINERY

LAVEN

BIANCO

BIO

Südtirol · Alto Adige DOC

Da una miscela di lave vulcaniche nasce il mitico porfido bolzanino. Il vino biologico Laven si pone come cuvée per questa riuscita combinazione di diversi elementi. Nella sua naturalezza biologica ricorda le origini di Bolzano ed è allo stesso tempo molto contemporaneo.

Varietà	Una composizione dei tre vitigni, Chardonnay- Pinot Bianco - Pinot Grigio
Zona di produzione	Terreni porfirici intorno a Bolzano, e sul Renon a 600 m.s.l.m.
Vendemmia	Da inizio a metà settembre. Le uve vengono raccolte a mano e consegnate in piccoli contenitori, i cosiddetti Bins.
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve, fermentazione, degradazione malolattica ed elevazione sulle fecce fini in sfere di cemento, rovere (Pyramid) e in serbatoi di acciaio.
Caratteristiche	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli Bouquet: fruttato con note di frutta matura come mela, pera, pesca e sottili frutti tropicali come l'ananas. Sapore: elegante e strutturato con una buona piacevole acidità
Abbinamento	Primi piatti come zuppa di pesce, piatti vegetariani regionali e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio	11 - 12 °C
Alcol	13 % vol*
Residuo zuccherino	2,0 g/l*

www.kellereibozen.com

