



# MADONNA DEL LATTE

*Azienda Vitivinicola*

## EILEEN



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	Passito Umbria Indicazione Geografica Tipica
JAHRGANG	2024
REBSORTEN	100% Viognier
REBERZIEHUNG	Guyot
ALTER DER WEINSTÖCKE	Gepflanzt 2007
MEERESHÖHE	450 m
AUSRICHTUNG	Süd.Ost
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR	ca 6500
ERTRAG PRO STOCK	ca 1,5 kg
BÖDEN	Sandig, Tuff vulkanischen Ursprungs mit hohem Gehalt an Kalium und Magnesium
ERNTE	Mittle September, manuell
ÖNOLOGE	Paolo Peira
WEINBEREITUNG	Handverlesene Trauben werden in einem speziellen Trockenraum getrocknet, bis die gewünschte Zuckerkonzentration erreicht ist. Der Saft wird ausgepresst und mit Reinzuchthefer versetzt. Vergärung in Fässern aus französischer Eiche. 5-monatige Fassreifeung auf der Feinhefe.
ALKOHOLGEHALT	13,5% vol.
JAHRESPRODUKTION	ca 700 bottiglie
VERKOSTUNGSNOTIZEN	Goldene Bernsteinfarbe. In der Nase intensiv aromatisch, mit Anflügen von Honig, Pfirsich, Karamell und Zitronenthymian gepaart mit Blüten-Düften und einer Spur Vanille. Am Gaumen eine samtig-cremige Struktur mit ausgewogener Süße und einer lebhaften Säure. Der Abgang bleibt lange und einprägsam erhalten.
SERVIERVORSCHLAG	Ideale Speisebegleiter sind feine cremig-gereifte Käsesorten, Foie Gras, oder cremige Süßspeisen wie Käsekuchen oder Crème Brûlée.
SERVIERTEMPERATUR	12-14°C



IT-BIO-007  
AGRICOLTURA ITALIA