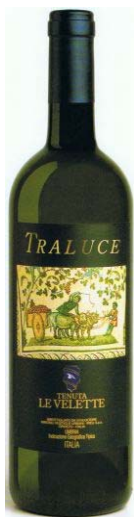


# Tenuta Le Velette



**Tenuta  
Le Velette**  
Loc. Le Velette, 23  
**ORVIETO – UMBRIA**  
Italien

**“Traluce”**  
**Umbria IGT 2007**

## Wein

**HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG:** Umbrien, IGT

**ART DES WEINES:** Weißwein

**NAME DES WEINPRODUZENTEN:** Tenuta Le Velette

**UNTERZONE DER WEINHERKUNFT:** Orvieto Umbrien

**JAHR DER WEINLESE:** 2007

**LOS-NUMMER:** L 4008

**NETTOFÜLLMENGE:** 0,75 L

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5 %

**ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben):** xx

**ALLERGENE:** enthält Sulfit

## Weinbeschreibung

**REBSORTEN:** 100 % Sauvignon blanc.

**FARBE:** Klare strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

**NASE:** Eindrucksvoll intensive und kräftige betörende Aromen, die u.a. an Muskat-Trauben und Maracuja-Früchte erinnern.

**GESCHMACK:** Der Geschmack erfüllt die Erwartungen an ein breitgefächertes Bouquet von intensiven Fruchtaromen, eingebundener Säure und leichten Bittertönen. Ein körperreicher, harmonischer und ausdrucksstarker Wein, der verführerisch ist und den Weinliebhaber ins Schwärmen zu versetzen vermag.

## Weinbereitung

**LAGE:** Der Wein stammt aus den Weinbergen der Tenuta Le Velette im Herzen des Anbaugebiets Orvieto Classico. Die Rebstöcke wachsen auf vulkanischen Böden, die für eine besondere Mineralität des Weines verantwortlich sind. Die Anbauflächen liegen in einer Höhe von 280-300 m und sind nach Südosten ausgerichtet. Das Alter des Weingeländes beträgt 6 bis 20 Jahre. Die Bepflanzungsdichte: 3500 Weinstöcke pro ha; der Ertrag: 7000 kg pro ha.

**LESE:** Die Weinlese erfolgt in der Regel Ende August/Anfang September in den frühen Morgenstunden.

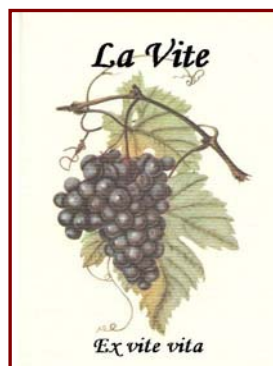
**VINIFIKATION:** Die Trauben werden vorsichtig gepresst und in einer reaktionsarmen Umgebung vorsichtig bearbeitet, um die Aromakomponente zu bewahren. Die Gärung erfolgt 12 bis 14 Tage in Edelstahltanks bei kontrollierter niedriger Temperatur. Nach einer kurzen Verfeinerung auf Hefen, die die Entwicklung des vollen aromatischen Potenzials der Rebe erlaubt, ruht der Wein zwei Monate, bevor er in Flaschen gefüllt wird und seine Konsumreife erreicht.

## Empfehlungen

**SERVIERTEMPERATUR:** ca. 10° C

**EMPFOHLENE GERICHTE:**

Dieser Sauvignon Blanc eignet sich vorzüglich als Aperitif und zu Vorspeisen. Ohne Speisen serviert, besticht er mit seinem harmonischem Geschmack.



*La Vite*

Weinimport  
Armin Hebel  
Frieseweg 1  
37085 Göttingen  
0551-59529

© Gestaltung & Text: *La Vite* - Armin Hebel  
[www.lavite-enoteca.de](http://www.lavite-enoteca.de)

## Auszeichnungen



2 Gläser im Gambero Rosso