



Azienda Agricola  
Coffele

**Azienda Agricola  
Alberto Coffele**

Via Roma, 5  
37038 Soave

**“Castrum Icerini“**

**Chardonnay IGT**

**2007**

**0,75 l**

## Weinbeschreibung

**REBSORTE:** 100 % Chardonnay

**FARBE:** Strohgelb mit goldenen Reflexen

**NASE:** Der Wein verströmt einen Duft, der an tropische Früchte erinnert. Leichte Vanilletöne mischen sich ein.

**GESCHMACK:** Es handelt sich um einen fülligen und gehaltvollen Wein. Er verströmt tropische Fruchtaromen und Vanillenoten auf der Geruchs- und Geschmacksebene. Durch die Besonderheiten des Terroirs der Soave-Classico-Region wird der Wein aus einer international bekannten Traube neu interpretiert. Ein gelungener Wein, der zum Genuss einlädt.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkoholgehalt: 14,2 % - Gesamtsäure: 5,75 g/l - Restzucker: 4,3 g/l - pH-Wert: 3,4 - Gesamtextrakt: 22,0 g/l - Schwefel (gesamt): 98 mg/l.

## Weinbereitung

**LAGE:** Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Weinbergen der Familie Coffele in der Ortschaft Castelcerino di Soave (lat. „Castrum Icerini“). Die Weinberge liegen in der hügeligen Classico-Zone in der Höhe von 200 bis 300 m.

**LESE:** Mit größter Behutsamkeit werden die Trauben per Hand die besten Trauben im Oktober **mehrmals** ausgelesen und schonend der Pressung zugeführt.

**VINIFIKATION:** Der Gärungsprozess vollzieht sich bei konstanter Temperatur unterhalb von 18°C. Auf diese Weise werden die feinen und angenehmen Aromen der Trauben bewahrt. Die Fermentation vollzieht sich in Barrique-Fässern aus französischer Eiche, in denen der Wein für ungefähr 8 Monate zur Verfeinerung verbleibt.

## Empfehlungen

**SERVIERTEMPERATUR:**

9-10° C

**EMPFOHLENE GERICHTE:**

Dieser Wein eignet sich zu Gerichten, die auf hellem Fleisch basieren. Ebenso gefällt er zu pochierten Fischgerichten. Auch als Aperitiv ist der Wein optimal.



**Armin Hebel**  
Frieseweg 1  
D-37085 GOETTINGEN

**FON: + 49-(0) 551-59 52 9**  
**MOB: + 49-(0) 171-71 365 21**  
**armin-hebel@lavite-enoteca.de**  
**http://www.lavite-enoteca.de**

