



Sabia Bianco Veneto igt

BIOWEIN

Der Sabia verdankt seinen einzigartigen Charakter der autochtonen Rebsorte Garganega. Hervorragende kalkreiche, leicht sandige Böden bieten beste Bedingungen für die Reben, die reifen Trauben leuchten in einem intensiven, fast schon ins Rötliche tendierenden Goldgelb. Durch die lange Reifezeit auf den eigenen Hefen punktet dieser bemerkenswerte Weißwein mit komplexen florealen und mineralischen Noten sowie einem eleganten Duft nach Mandeln. Die Rebflächen befinden sich 120 m über dem Meeresspiegel bei Colà di Lazise, nur 5 km vom Gardasee entfernt. Die biozertifizierten Weinberge wurden zwischen 1978 und 2003 bepflanzt. Die Fläche beträgt 1,5 Hektar, die mittlere Produktionsmenge liegt bei 9000 kg/ha.

REBSORTE

Garganega

EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Strohgelb mit Goldreflexen

In der Nase: charaktervolle Noten von weißen Blüten und Mandeln

Am Gaumen: angenehm weich, frisch, ausgewogen

PASST ZU

Fischgerichten, Meeresfrüchten, jungem Käse, Carpaccio, Roastbeef und als Aperitivo

Serviertemperatur: 4-6 °C

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.