

DRINKS.

Umberto Cesari Liano Chardonnay Sauvignon blanc Rubicone IGT 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500432
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Emilia-Romagna
Abfüller	Umberto Cesari, Via Stanzano 1120, Castel San Pietro Terme, 40024 BO, Italie
Marke	Umberto Cesari
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	6 Monate
Degustationsnotiz	duftet nach weissen Blumen, Vanille, Birnen, Stachelbeeren und Minze. Schmeckt vollmundig und frisch mit Noten von Lavendel, Kräutern, Butter, Honig, Eiche, Zitrus sowie tropischen Früchten.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 70% Chardonnay und 30% Sauvignon Blanc
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Pizza & Pasta

Beschreibung

Im Jahre 1964 kaufte Umberto Cesari sein erstes Landgut in Castel San Pietro Terme nahe Bologna und realisierte bereits im darauffolgenden Jahr die erste Weinlese. Inzwischen ist die Zahl auf acht Landgüter angestiegen, mit einer Fläche von insgesamt 355 Hektar. Eine Spezialität von Umberto Cesari ist der Anbau heimischer Traubensorten wie Sangiovese, Trebbiano, Albana und Pignoletto. Internationale Rebsorten wie z.B. Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Merlot ergänzen das Portfolio.

Der Liano Bianco - ein Blend aus Chardonnay und Sauvignon Blanc - stammt vom Landgut Laurento, das 1985 von Umberto Cesari erworben wurde. Die Reben wurzeln in lehmigen Böden mit kiesiger Unterlage und sind durchschnittlich 12-15 Jahre alt. Das Traubengut durchläuft nach der Ernte eine sanfte Pressung sowie eine Fermentation in Tonneaux aus Allier-Eiche. Daraufhin wird der Weisswein über drei Monate mittels Bâtonnage verfeinert, ehe er weitere drei Monate in der Flasche lagert. Idealerweise ist der Liano Bianco mit gebratenem Perlhuhn, gebackenem Steinbutt, Schalentieren oder Käse-Tortelloni zu kombinieren.