Bianco Vallagarina IGT

Jahrgang:	2024
Erzeuger:	Cantina Valdadige
Art. Nr.:	105.288
Herkunftsland:	Italien
Region:	Trentino
Ort des Gutes:	Brentino Belluno



Weingut / Erzeuger

Willkommen bei Cantina Valdadige, einer kleinen, gut geführten Genossenschaftskellerei im Etschtal (übersetzte Valdadige) südlich von Rovereto. Hier, in dieser malerischen Region findet man eine besondere Verbindung zwischen Wein und Natur. Die Weine von Valdadige zeichnen sich nicht nur durch ihren hervorragenden Geschmack und Qualität aus, sondern auch durch ihre einzigartige Präsentation auf den Etiketten, die von den wunderschönen Schneckenhäusern inspiriert sind, die in den Weinbergen zu finden sind.

Bei einem Besuch der Weinberge entdeckt man die faszinierende Vielfalt der Schneckenhäuser: im Merlot-Weinberg leuchten sie in einem geheimnisvollen Rot, im Chardonnay-Weinberg schimmern sie intensiv gelb und zwischen den Pinot Grigio-Reben präsentierten sie sich mit braunen Streifen auf einem lebendigen ockergrauen Grund. Diese Schneckenhäuser sind Ausdruck der besonderen Wachstumsbedingungen und des Terroirs in den verschiedenen Weinbergen von Valdadige.

Diese Schneckenhäuser sind mehr als nur ein Motiv auf einer Flasche Wein - sie symbolisieren die Individualität und den Charakter der Valdadige Weine, die allein durch die einzigartigen Bedingungen und das Terroir dieser Region entstehen.

Das Sortiment umfasst eine Vielzahl von Weinen, darunter Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot sowie einem neuen Bianco aus Müller-Thurgau. Dazu gesellt sich ein faszinierender Rosso, der aus den Rebsorten Enantio, Teroldego, Trollinger und Merlot komponiert ist. Jeder Wein ist ein Ausdruck von Terroir und Tradition, hergestellt mit Liebe zum Handwerk und Respekt vor der Natur. Tauchen Sie ein in die Welt von Cantina Valdadige und entdecken Sie die Schönheit und den Geschmack des Trentino in jedem Glas. Jetzt im neuen Design, Cheers

Beschreibung

Farbe:	blasses strohgelb
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	frische Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und subtilen blumigen Noten in der Nase, am Gaumen mit lebendiger Säure, angenehmer Mineralität und fruchtiger Honigmelone, würziger Nachhall eines charaktervollen Weins
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	3 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Empfehlenswert zu frischen Salaten mit einer leichten Vinaigrette, Antipasti, Meeresfrüchten und gegrillten oder geräucherten Fischgerichten.

Stand: 03.11.2026 04:04 Uhr