



## LEVRIN PERLWEIN

Der Levrin ist ein lebendiger Wein von zartem Duft, leicht fruchtig und angenehmem Geschmack. Ausgezeichnet als Aperitif, kombiniert mit leckeren Wurstwaren, jungem Käse, Pasteten, in Teig ausgebackenem Gemüse, Sushi, Meeresfrüchte-Salaten und Frittiertem. Geeignet für jede Tageszeit.

**PRODUKTIONSGBIET:** Bardolino Classico (Gemeinden des Gardasees, Costermano und Bardolino).

**REBSORTEN:** Garganega.

**ANBAUTECHNIK:** Traditioneller Laubenanbau und Guyot.

**TRAUBENLESE:** Von Hand ab Mitte September.

**WEINBEREITUNG:** Sanftes Pressen der Trauben und Gärung des Mostes bei kontrollierter Temperatur.

**REIFUNG:** Für kurze Zeit in Stahltanks und zweite zweite Gärung im Autoklav nach der "Charmat-Methode".

**FARBE:** Strohgelb mit goldenen Reflexen.

**BOUQUET:** Zart und fruchtig.

**GESCHMACK:** Köstlich, frisch, lieblich.

**ALKOHOLGEHALT:** 12.5% vol.

**SERVIERTEMPERATUR:** 10 °C.