



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

BIANCO "MENJ" FRIULI ISONZO 2011



Klassifizierung: Bianco DOC Friuli Isonzo
Rebsorten: 45% Friulano - 45% Chardonnay -
10% Pinot Bianco

Namen der Weinberge: Mainizza und Borgo
Villanova

Bodenbeschaffenheit: Schwemmboden, hoher
Grobodenanteil

Ausrichtung: Süd/Ost – Nord/West

Höhe: 38 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen

Lese: 24. August - 7. September 2011

Anzahl der Flaschen: 30000

Weinherstellung: sanftes Pressen, Kaltklärung
des Mosts, temperaturkontrollierte Gärung, 6
Monate Lagerung auf der Hefe.

Verkostungsnotizen: strohgelber, ins Grünliche
tendierender Wein. Blumig-fruchtiges Aroma.
Im Geschmack trocken, kräftig, schön samtig,
mit mäßigem Säuregehalt.

Gastronomische Empfehlung: wunderbarer
Aperitifwein, hervorragend zu leichten Reis-
und Nudelgerichten sowie weißem Fleisch. Bei
10°C servieren.

Analytische Daten: Alkohol 13,10% Vol. -
Säure 4,40 g/l

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com