



CÀ DEI MAGHI



## Barabao Bianco

### Rebfläche

Monte Santoccio, Gemeinde Fumane  
282 m ü.d.M. - 45°32'47,77"N; 10°53'25.61E

### Rebsorten

Garganega.

### Reberziehung

Einfache Perglerziehung mit einem Alter von 40 Jahren.

### Traubenlese

Manuelle Lese in kleinen Kisten. Die Hälfte der Trauben wird 30 Tage lang getrocknet, die andere Hälfte wird spät gelesen.

### Produktionsverfahren

Die Trauben, die getrocknet werden, werden die erste Septemberwoche während die andere Hälfte am Anfang Oktober manuell gelesen. Die Gärung und die sechsmonatige Reifung erfolgen in Stahlbehältern. Danach wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

### Weineigenschaften

Strahlende und brillante strohgelbe Farbe. Intensiver, blumiger und würziger Duft. Im Gaumen ist er vollmundig, rund und langlebig

### Passt gut zu...

Er passt hervorragend zu Nudelgerichten mit Pilsen, geschmackvollem Grillfisch. Ausgezeichnet zum Risotto mit Tastasal.

### Auszeichnungen und Prämien

Barabao Bianco

**89/100**

GILBERT & GAILLARD