

MANOR SELECTION

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT

“Dòà de”

Jahrgang
2006

Vitigno
60% Chardonnay
30% Sauvignon
10% Traminer Aromatico

Posizione e terreno
Rovine di Laimburg, pen-
dio sud/sud-orientale
a 300-350 m s.l.m.,
suolo morenico e porfirico

Freiberg bei Meran,
Süd und Südosthänge
auf 400 ü. d. M.;
Porphyrboden

Sistema di allevamento
A spalliera

Vinificazione
Fermentazione e
stagionatura per 10 mesi
in grandi botti di
rovere con parziale
fermentazione malolattica

Valori analitici

Gradazione alcolica: 13,50 % vol
Acidità totale: 5,70 g/l
Estratto secco netto: 24,50 g/l

Tenuta all'invecchiamento

Fino a 8 anni

Caratteristiche organolettiche

Vino dal brillante colore giallo oro, al
naso ricorda i frutti esotici canditi e
la vaniglia, molto corposo, con una
fine nota acerba e lunga persistenza;
secco.

Consigli gastronomici

Va servito ad una temperatura di
12° C. Si accompagna in maniera
eccellente a risotti, pasta, astice o
carne di piccione.



Dòà de