

Condolcezza Vino bianco

Famiglia Olivini | Lombardei

Condolcezza ist ein süßer Weißwein der Famiglia Olivini. Er wird aus sorgfältig selektierten und einige Monate angetrockneten Trauben erzeugt. Auf das Keltern folgt eine langsame Gärung in Barriques. Er hat ein kräftiges Buket, das an Honig, Vanille und ein Kompott von gelben Früchten erinnert. Dies wird begleitet von einem schmeichelnden Körper und langen Abgang.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	Aprikose, Akazienhonig, Honigmelone
Geschmack	cremige Struktur, deutliche Karamellnote, deutliche Süße

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl
Trinkreife	2024-2041
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Mandelgebäck, Crème brûlée

Produzent

Das Weingut Olivini liegt in der Nähe von Desenzano und bewirtschaftet auf 29 Hektar Rebfläche einige der schönsten Hanglagen am südlichen Zipfel des Gardasees. Die Familie Olivini besitzt seit drei Generationen Weinberge, verkaufte ihre Weine früher allerdings offen an andere Weingüter. Im Jahre 1999 begannen die Geschwister Giorgio, Giordana und Giovanni jedoch zusammen mit dem Önologen Antonio Crescini die Weine selbst auszubauen und unter eigenem Namen zu vermarkten. Das Hauptaugenmerk der Olivini-Geschwister liegt auf der autochthone Traube Trebbiano di Lugana, die auf 70% der Rebfläche wächst. Aus ihr keltern sie feingliedrige, dezent-aromatische und wunderschön strukturierte Lugana.

Gründungsjahr	1970
Anzahl der Mitarbeiter	9
Rebfläche	29 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Trebbiano di Lugana (70%), Merlot, Gropello, Marzemino

Famiglia Olivini | Località Demesse Vecchie | IT 25015 Desenzano del Garda