



## MAGNUM SOLIS VIS

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

SOLIS VIS, von ausschließlich aus Timorasso bereiteten Trauben. Leuchtend strohgelbe Farbe mit grüngoldenen Reflexen. Ein Wein, der sich durch seine hohe Mineralität und seine komplexen Geruchsnoten auszeichnet, sowie durch seinen warmen und intensiven Duft mit herausragenden Nuancen von weißen Früchten und Feuerstein. Glatt im Geschmack, wird der typische Kern der Sorte durch die lange Reifung auf Hefesätzen ausgeglichen, die ihm einen süßen und vollen Geschmack verleiht.

Elegant, von angenehmer Frische und Geschmack, unterscheidet er sich aufgrund seiner überraschenden Geschmacksintensität. Trinktemperatur 10°-12° C.

### Benennung

Monferrato D.O.C. Bianco  
Magnum 1,5 l.

### Produktionsgebiet

Montemagno (Asti) - Monferrato  
Rebsorte 100% Timorasso

### Arben / Reflexe

Strohgelb mit grüngoldenen Reflexen.

### Aroma

Intensiver und anhaltender Geschmack mit deutlichen mineralischen Noten und einem Geschmack nach weißen Früchten. Besonders intensiv ist der Geruch von Feuerstein.

### Geschmack

Typischer, warmer und weicher Geschmack, mit beachtlicher Struktur und ausgezeichneter frischer Säure, die diesem Wein eine bemerkenswerte Langlebigkeit verleiht.

### Alkoholgehalt

14% vol.

