DANIELI
1898

BRUT MUS CUVÉE BLANCHE EXTRA DRY

MARINA DANIELI, BUTTRIO UD

Marina Danieli's Erfahrung im Weinbau und in der Weinbereitung ist auf eine Familientradition über Generationen zurückzuführen. Im Friaul steht der Familienname Danieli unter anderem auch für die Eisenproduktion, die in die ganze Welt hinausgetragen wurde. Die übermässige Liebe zum Land, zur Tradition und zum Wein haben Marina jedoch dazu veranlasst, sich auf den landwirtschaftlichen Bereich zu konzentrieren. Ihre Rebstöcke sind bis zu 50 jährig und liegen an den besten Lagen des Friauls.
Marina ist beim Wein der Technik gegenüber zurückhaltend. Dementsprechend verfolgt Sie die Philosophie, ihre Weine traditionell und möglichst auf natürliche Weise zu keltern, damit sich die Aromatik, der Charakter und die Typezität der Rebe, in den edlen Tropfen widerspiegelt.
Der Eselkopf ist das Markenzeichen von Marina Danieli. Zum einen aus ihrer Liebe zu den Tieren und zur Landwirtschaft, zum andern aber Stand der Eselkopf in der Antike des Friauls als Symbol für Willensstärke, Ehrgeiz und Kraft.



Rebsorten:	Glera & Sauvignon blanc.
Vinifikation:	Méthode Charmat während 6 Monaten.
Farbe:	Strohgelb.
Bouquet:	Blumige Noten mit Aromen nach weissen Früchten.
Gaumen:	Aromatisch, elegant und frisch mit harmonischem Mousseux.
Alkoholgehalt:	11,5% vol.
Trinktemperatur:	8 - 10°C.
Passt gut zu:	Aperitif, Meeresfrüchten wie Austern oder Krabbencocktail, Weichkäse und frischen Früchten.

Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch