

VERTEMATE

Alpi Retiche I.G.T. Passito 2016

REBSORTE/N: Gewürztraminer 60%, Riesling 40%

WEINBERGE: im Bereich der Ursprungsbezeichnung I.G.T. Alpi Retiche im Clos des Palazzo Vertemate Franchi in der Gemeinde Piuro

AUSRICHTUNG UND HÖHE: südliche Ausrichtung, 400 m üdM

BODENBESCHAFFENHEIT: sandig (80%), schluffig (20%), kalkarm, verwittert Granitfels mit geringem Tonanteil

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

STOCKDICHT: 3.600 Rebstöcke/ha

LESEZEITRAUM: reife Trauben werden am 28., 29. und 30. September in Kisten geerntet

ALKOHOLGEHALT: 12,5 Vol.-%

GESAMTSÄURE: 6,30 g/l

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

ERTRAG HL/HA: 10 hl

PRODUZIERTE FLASCHEN: 1.900 (0,5 l)



IL VIGNETO VERTEMATE – Clos | Piuro, in Valchiavenna.

Von den Mauern des Palazzo Vertemate Franchi umgrenzter Weinberg. Dieser inmitten der Alpen liegende Palazzo aus dem 16. Jahrhundert gehört zu den faszinierendsten Herrenhäusern der Lombardei und widerstand auch dem Erdbeben, das den Ort Piuro 1618 unter sich begrub. In den Sommermonaten kann der Palazzo auch besichtigt werden. In diesem Weingarten bauen wir Gewürztraminer und Riesling an, die für unseren Passito Vertemate verarbeitet werden.



TECHNISCHE DATEN

Vinifikation: vollkommen unbeschädigte Trauben trocknen bis zum 25. Februar an, die ganzen Beeren werden dann gepresst, Gärung und 12-monatiger Ausbau erfolgen in Holzfässern. Bevor der Wein in den Handel kommt, wird er weitere 6 Monate in der Flasche ausgebaut.

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Intensives Gold- bis Bernsteinengelb, elegantes Aroma von Aprikosenkonfektüre, kandierten Früchten, Honig und gelben Trockenblumen, mit einer angenehmen Mineralnote. Ausgewogen im Geschmack, weich und angenehm frisch.

ZUSAMMENSTELLUNGEN

Wunderbar zu Stöpfleber, passt zu Desserts, Konditorware, Konfektüren, Trocken- und kandierten Früchten, Gewürzen, Kuchen und Keksen.