

**"ARÈLE" VINO SANTO, TRENTINO BIANCO DOC**

CHF 44.00 inkl. MwSt.

Pravis Azienda Agricola

Region: Trentino (Lasino) / Italien
Jahrgang: **2006**
Kategorie: Süsswein / Dessertwein
Alkohol: 11.5 % vol
Flaschengrösse: 37.5 cl
Trauben: **Nosiola 100%**
Ausbau: Barrique



SKU: 276-1-1-1

Kategorien: [Italien](#), [Trentino-Alto Adige - Trentino-Südtirol](#),
[Weine](#), [Weisswein](#)**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der heilige Wein aus dem Trentino ist in jeder Hinsicht ein Juwel. Der sonnige, mediterrane Wein aus dem Valle dei Laghi, einem schmalen Tal zwischen Trento und Rovereto, wird aus der Nosiola Traube gekeltert. Die Trauben werden hierbei am Rebstock vom Wind des Gardasees und danach auf speziellen Gestellen, „Arele“ genannt, für 5 - 6 Monate getrocknet. Die frische Brise, die jeden Tag vom Gardasee Richtung Norden bläst, sorgt auch für die Edelfäule und damit einzigartige Finesse des Weins. Nach alter Tradition werden die getrockneten Traubenbeeren für den Vino Santo in der Karwoche, der heiligen Woche vor Ostern, gepresst.

Degustation:

Ein feiner, delikater Wein von schillerndem Goldgelb, unendlicher Länge und unglaublicher Kraft, überzeugend, frisch und nicht im Ansatz zu süß, mit einer enormen Aromen Vielfalt in der Nase (Karamell, getrocknete Feigen, Kompott). Schliesst mit einem ausgesprochen lang anhaltenden, fulminanten Finish. Ein Wein von grosser Langlebigkeit, der acht bis 10 Jahre braucht, bis der einmalige Geschmack erreicht wird.

Ideale Trinktemperatur: 13 °C**Passend zu:** Blauschimmelkäse, Desserts. Ein wunderbarer Meditationswein und gelungener Abschluss eines schönen Essens.**Weinberg / Reben:**

Reblage: Località "Monti di Calavino"
Anbauhöhe: ca. 400 m ü.d.M.
Ausrichtung: Südwest
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel
Traubenlese: ca. Ende September
Lese: manuell in kleine, feste Kisten
Produktion / Hektare: ca. 15 hl
Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:

Nach langem trocknen der Trauben am Rebstock und auf speziellen Gestellen, „Arele“ genannt, werden die Beeren nach 5 - 6 Monaten in der Karwoche, der heiligen Woche vor Ostern, schonend gepresst. Die Fermentation erfolgt im Barrique aus Eichenholz, wo der junge Wein für Jahre reifen darf.

Ausbau:

Während Jahren im Eichenholz-Barrique, danach Abfüllung in die Flasche

Technische Daten:

Restzucker: 215 g/l
Gesamtsäure: 8.5 g/l
pH-Wert: 3.45