



VINO E VISCIOLE DEL POZZO BUONO, BEVANDA AROMATIZZATA A BASE DI VINO E VISCIOLE

CHF 19.50 inkl. MwSt.

Vicari Azienda Agricola

Region: Marche (Morro D'Alba) / Italien

Jahrgang: **2021**

Kategorie: Süsswein

Alkohol: 14.5 % vol.

Flaschengrösse: 50 cl

Trauben: **Sangiovese 30%, Montepulciano 70%**

Ausbau: Stahltank



SKU: I350313.050

Kategorien: [Italien](#), [Marche - Marken](#), [Süsswein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser Wein, der in den Marken eine lange Tradition hat, entsteht durch lange Fermentation von Montepulciano und Sangiovese Trauben mit anschliessender Zugabe von Sauer-/Wildkirschen (*Prunus Cerasus*). Die Sauerkirsche ist eine kleine, kugelförmige Kirsche von dunkler Farbe und saurem Geschmack. Ende Juni - Juli werden die Kirschen mit Zucker eingemaischt und in die Sonne gestellt, worauf sich durch Fermentation ein Sirup bildet, welcher im Oktober mit dem jungen Wein aus Montepulciano und Sangiovese Trauben gemischt wird.

Degustation:

Intensives, tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase ist intensiv und komplex mit einem Hauch von roten reifen Früchten. Am Gaumen elegant, weich und mit guter Länge. Süss, delikat, mit einem leicht bitteren Abgang und einer Aromatik die sich sehr gut mit verschiedenen Desserts kombinieren lässt.

Ideale Trinktemperatur: ca. 18°C

Passend zu: Süssspeisen auf der Basis von Schokolade, Schokolade mit hohem Kakao-Anteil, Kuchen mit roten Früchten (Crostata, Linzertorte).

Kirschlese: Ende Juni

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: Gemisch, mit Ton als Hauptbestandteil

Höhe: 170 m ü.d.M.

Ausrichtung: Süd - Südost

Traubenlese: Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Rebendichte: 2600 Pflanzen / ha

Ertrag : 8 - 9 t / ha

Rebenerziehung: Guyot, Doppel-Guyot

Fermentation / Ausbau:

Traditionelle Maischegärung bei kontrollierter Temperatur mit anschliessender Zugabe von mit Zucker in speziellen Behältern fermentierten Kirschen bzw. Kirschsaff (Sirup)

Ausbau:

Im Stahltank

Technische Daten:

Restzucker: 120 - 140 g/l

Säure: 7.0 g / l