

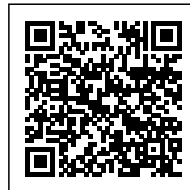


VINO PASSITO DI ARNEIS VDT

CHF 32.00 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont/ Italien
 Jahrgang: keine Jahrgangsangabe
 Kategorie: Süsswein / Dessertwein
 Alkohol: 13.5 % Vol.
 Flaschengrösse: 50 cl
 Trauben: **Arneis 100%**
 Ausbau: Barrique



SKU: I011009.050

Kategorien: [Italien](#), [Piemonte - Piemont](#), [Süsswein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Goldiges strohgelb, sehr lebendig und einladend. Eine Explosion von getrockneten Früchten, Marmelade und Honig, leichte Gewürznoten, erinnert stark an Aprikosen, Birne und Feigen. Im Gaumen sind Zucker und Alkohol in perfekter Harmonie mit Säure und Tannin, gut strukturiert, viel Schmelz, harmonisch & einladend

Passt zu:

reifem, rezentem Käse, Teigwaren (mit Rosinen, Pistazien oder Nüssen) und Torrone. Perfekt zu Terrinen mit Leber, Foie Gras, karamellisierten Birnen oder Zwiebeln, Mostarda

Serviertemperatur: ca. 14 - 16 °C

Lagerfähigkeit: min. 5 Jahre, auch länger

Jährliche Produktion: 5'000 Flaschen, nur in den besten Jahren

Weinberg / Reben:

Name: Montebertotto (2.77 Ha)

Ausrichtung: Süd

Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel

Traubenlese: Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: 2 T/Ha

Alter der Reben: 30 Jahre

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

In französischen Barriques

Fermentationstemperatur: 16°C

Fermentationsdauer: 30 Tage

Malolaktische Gärung: teilweise, im Anschluss an die alkoholische Gärung

Ausbau:

Mindestens 9 Monate in Barriques mit häufiger Battonage, um die Hefen in Suspension zu halten und die aromatische Reifung zu unterstützen, anschliessend 9 Monate in der Flasche

Technische Daten:

Restzucker: 110 - 130 g/l

Säure Total: 5.5 - 6 g/l

pH-Wert: 3.3 - 3.4