



**SFUMATURE DEL POZZO BUONO, SPUMANTE ROSATO
DI LACRIMA METODO CLASSICO**

CHF 29.50 inkl. MwSt.

Vicari Azienda Agricola

Region: Marche

Jahrgang: **2013**

Kategorie: Schaumwein Rosé

Alkohol: 12.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Lacrima di Morro D'Alba 100%**

Ausbau: Stahltank / Flasche



SKU: ?-13

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Seit 2012 wollte das Weingut Vicari sich in der Herstellung eines eigenen Sekts aus der autochthonen Traubensorte Lacrima di Morro D'Alba nach der klassischen Methode versuchen. Sie sind damit die ersten die dieser Traubensorte zu diesem Auftritt im neuen, ungewohnten Kleid verholfen haben. Sie haben damit auch eine alte Tradition wieder aufgenommen, junge Weine ein weiteres Mal in der Flasche zu fermentieren. So wurde der "Sfumature" – Brut Metodo Classico Rosato di Lacrima geboren, der jeden Prozess-Schritt, von der Tirage (versetzen des Grundweins mit Zucker und Hefe für die zweite Fermentation in der Flasche), reifen auf der Hefe für 24 Monate, der Remuage (manuelles rütteln der Flaschen auf dem Rüttelpult zur mechanischen Klärung), bis zum Degorgieren (entfernen des Hefedepots auf dem Kronenkorken aus dem Flaschenhals) manuell durchlaufen. Der "Sfumature" erinnert mit seiner Farbe an das Herbstlaub der Lacrima und streicht die Finesse, Eleganz und die Besonderheiten dieser speziellen Traubensorte heraus.

Degustation: Zartes Rosa. In der Nase Rosen und kleine rote Früchte. Am Gaumen frisch mit einem herzhaften Abgang.

Ideale Trinktemperatur: 8 - 10°C

Passend zu: Vorspeisen und ersten Gängen, Fischgerichten, geröstetem oder gegrilltem Fisch, Salami und Wurstwaren, auch herzhaften. Als Aperitif.

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: sandig, lehmig

Höhe: 180 m ü.d.M.

Ausrichtung: Süd

Traubenlese: Zweite Hälfte September - Anfang Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Bepflanzungsdichte: 2600 Pflanzen / ha

Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:

Die Lacrima-Trauben werden von Hand selektioniert und in kleinen Kisten gesammelt. Nach dem schonenden Pressen wird der Traubensaft sofort und mit grosser Sorgfalt von den Schalen abgetrennt, um den zarten, rosa Farbton zu erhalten. Die erste alkoholische Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Nach 7 Monaten Reifung im Stahltank erfolgt das Abfüllen in die Flasche, wo nach Zugabe von Zucker und Hefe (Tirage), die zweite alkoholische Gärung startet. Nach weiteren 24 Monaten auf der Hefe beginnt die Remuage auf dem Rüttelpult, anschliessend wird degorgiert. Tirage: im April des Jahres nach der Ernte.

Ausbau:

Auf der Hefe: ca. 24 Monate

Technische Daten:

Säure: 6.2 g / l

Sulfit: weniger als 65 mg / l