



**ACQUAVITE DI VINACCIA DI AMARONE TUTTOGRADO - AMARONE GRAPPA**

**CHF 75.00 inkl. MwSt.**

**Incanto**

Region: Veneto / Italien  
Jahrgang: **2017**  
Kategorie: Grappa  
Alkohol: % vol  
Flaschengrösse: cl  
Trauben: **Amarone**  
Ausbau: Stahltank



**SKU: 377-1**

**Kategorien:** [Grappa](#), [Italien](#), [Spirituosen](#), [Veneto - Venetien](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Für den Pantesco, hergestellt von der Az. Agricola Murana, werden ausschliesslich Trauben verwendet, die von Salvatore Murana selbst gepflegt wurden. Das Weingut liegt auf der Insel Pantelleria und umfasst ca. 17 Ha Reben, die abhängig von Sorte und Bodenbeschaffenheit in unterschiedliche Lagen aufgeteilt sind. Die Familie Murana produziert seit sechs Generationen Wein auf der Insel. Salvatore, der zurzeit das Geschick des Betriebs lenkt, übernahm Anfang der 70er Jahre die Leitung und erreichte bei seinen Weinen Spitzenqualität. Kein Wunder, gilt er seit den 80er Jahren als landesweite Referenz für den Zibibboanbau. Das Weingut arbeitet mit einer Kultur, die auf Respekt und Aufmerksamkeit gegenüber Umwelt und lokalem Territorium basiert, verfolgt aber auch die Vereinigung ländlicher Traditionen und innovativer Fähigkeiten in der Weinherstellung. Der gesamte Produktionsprozess erfolgt auf Pantelleria. Die Flaschen, Kartons und Verschlüsse atmen nur die Luft von Pantelleria und ermöglichen es damit, mit jedem Schluck die Seele und die Natur dieser wundervollen Insel zu genießen.

**Degustation:**

Brillantes strohgelb, mit goldenen Reflexen. Erinnert in der Nase an das aromatische Erbe der Zibibbo Traube, Noten von Orangenblüten, Aprikosen und Mandel, sehr kräftig, im Finale Jasmin und aromatische Kräuter. Am Gaumen offenbart er einen tollen Körper und eine ausgezeichnete Fülle, der Abgang ist sehr angenehm und elegant, deckt das gesamte Aromen Spektrum ab, das in der Nase zu finden ist und schliesst mit mineralischen Noten ab

**Ideale Trinktemperatur:** 8 - 10 °C

**Passend zu:** Der Pantesco ist ein Wein, der eine ganze Mahlzeit von Fleisch bis Fisch, von Gemüse bis Käse begleitet, aber auch nur so, als Apéro-Wein getrunken werden kann.

**Weinberg / Reben:**

Bodenbeschaffenheit: vulkanisch, sandiger Boden  
Anbauhöhe: 300 m ü.d.M.

Anbaufläche: 17 Hektar Reben an verschiedenen Orten auf der Insel, mit unterschiedlichen klimatischen und geologischen Bedingungen

Traubenlese: Späte Lese, ca. Ende September

Lese: manuell in kleine, feste Kisten

Ertrag : ca. 9 t/ha

Alter der Reben: ca. 90 Jahre

Rebenerziehung: Alberello Pantesco (Bäumchensystem); typisch für Gegenden mit wenig Wasser

**Trocknung der Trauben:** die Trauben werden anschliessend während ca. 90 Tagen bei guter Belüftung getrocknet

**Fermentation:**

Klassische Weisswein-Vinifikation. Fermentation im Edeltank bei kontrollierter Temperatur.

**Ausbau:**

24 Monate im Edeltank.