

Süßweine

ALEATICO IGT PUGLIA - BIO

.....



REBSORTE: 100% ALEATICO

ANBAUGEBIET: WEINBERG MARCHESANA
GIOIA DEL COLLE

BODENART: EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT
DARUNTERLIEGENDER KALKSTEINSCHICHT

ERZIEHUNGSSYSTEM: GUYOT

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 50 DZ/HA

LESE: MANUELLE ERNTE IN KISTEN IN DER LETZTEN
SEPTEMBERWOCHE

WEINBEREITUNG: SCHONENDE PRESSUNG DER
TRAUBEN. ALKOHOLISCHE GÄRUNG IN
EDELSTAHLTANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR

AUSBAU: 12 MONATE IN STAHLTANKS UND 12 MONATE
IN FLASCHEN

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: RUBINROTE FARBE VON SCHÖNER
INTENSITÄT

DUFT: FEINE NUANCEN VON KIRSCH, THYMIAN UND
MOOS

GESCHMACK: EINLADENDER GESCHMACK VON
DEZENTER SÜSSE, AUSGEWOGEN, FRISCH UND
EINHÜLLEND. EIN ANSPRECHENDER ABGANG VON
GUTER NACHHALTIGKEIT.