

ANTICO PASQUALE, PASSITO BIANCO DEL VENETO IGT

CHF 82.00 inkl. MwSt.

Masari

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien
Jahrgang: **2011**
Kategorie: Süsswein / Dessertwein
Alkohol: 12.0 % vol
Flaschengrösse: 37.5 cl
Trauben: **Durella 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: ?-17
Kategorien: Italien, Süsswein, Süsswein / Dessertwein, Veneto - Venetien, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Antico Pasquale enthält die Essenz von lang gereiften und bis an Ostern (Pasqua) getrockneten Durella-Trauben. Ein komplexer und lebendiger Passito, einzigartig.
Die brillante bronzefarbene Farbe verkündet die grosse Komplexität und den Reichtum des Antico Pasquale. Das vielschichtige Bouquet drückt sich mit Noten von Pfeffer, Tabak, Tee und Zitrusfrüchten von grosser Frische aus.

Degustation:
Die brillante Bernsteinfarbe kündigt die grosse Komplexität und Fülle an. In der Nase Noten von Pfeffer, Tabak, Tee und Zitrusfrüchten. Dehnt sich bei der Verkostung im Gaumen aus, umhüllt vollständig die Geschmackknospen und lässt dann Raum für Gleichgewicht und Frische, mit einem filigranen Säurespiel und nahezu unendlich langem Abgang.

Passend zu: Schokolade, Blauschimmelkäse. Perfekter Meditationswein.

Ideale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: vulkanisch, reich an Tuff und Basalt, 300 m ü.d.M.
Traubenlese: September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktionsmenge: Selektion der besten Trauben
Haltungssystem: Guyot

Fermentation / Ausbau:
Die sorgfältig ausgewählten Trauben trocknen bis Ostern in einer gut belüfteten, natürlichen Umgebung. Erst dann werden sie schonend gepresst. Der süsse Traubenmost fermentiert etwa 5 Monate in Kontakt mit den Schalen, gefolgt von 5 Jahren Reifung in kleinen Fässern aus Akazienholz.

Technische Daten:
Restzucker: 180 g/l
Gesamtsäure: 8.5 g/l