



**L'AMABILE DEL POZZO BUONO, PASSITO DI MOSCATELLO IGT**

**CHF 18.00 inkl. MwSt.**

**Vicari Azienda Agricola**

Region: Marche (Morro D'Alba) / Italien

Jahrgang: keine Jahrgangsangabe

Kategorie: Süsswein

Alkohol: 14.5 % vol.

Flaschengrösse: 50 cl

Trauben: **Moscatello 100% (Gelber Muskateller)**

Ausbau: Stahltank



**SKU:** ?-9-1

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

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der Amabile del Pozzo Buono wird aus der „Moscatello“-Traube (Gelber Muskateller) hergestellt. Einer Traube die früher in ländlichen Gegenden als Abschluss, quasi als Dessert, gegessen wurde. Die Trauben, in kleinen Kisten gesammelt, werden ca. zwei Monate bei guter Belüftung trocknen gelassen. Die Fermentation erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Kontakt mit den Schalen unter dauerndem Unterheben des Tresterhuts.

**Degustation:**

Ein Wein von goldener Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen, lebendig und angenehm, mit einem vollen und kräftigen Geschmack und von großer Ausdauer. Mit einem intensiven Bouquet, wobei Noten von Aprikose und kandierten Orangenschale hervorstechen.

**Ideale Trinktemperatur:** 14°C

**Passend zu:** Blauschimmelkäse, Kuchen und trockenem Gebäck. Außergewöhnlich, auch als Meditationswein.

**Weinberg / Reben:**

Bodenbeschaffenheit: sandig, lehmig

Höhe: 180 m ü.d.M.

Ausrichtung: Süd

Traubenlese: im Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Rebendichte: 2600 Pflanzen / ha

Ertrag : 5 t/ha

Rebenerziehung: Guyot

**Fermentation / Ausbau:**

Trocknen der Trauben in einem temperierten und gut belüfteten Raum; Mazeration auf der Schale bei kontrollierter Temperatur mit anschliessendem Stopp/Abbruch der Fermentation durch Abkühlen.

**Ausbau:**

Im Stahltank

**Technische Daten:**

Säure: 7 g / l