LANGHE ARNEIS, MONTEBERTOTTO DOC

CHF 18.50 – CHF 20.50Preisspanne: CHF 18.50 bis CHF 20.50 inkl. MwSt.

Castello di Neive

Region: Piemont / Italien
Jahrgang: **2021 / 2022 / 2024**
Kategorie: Weisswein
Alkohol: 12.5 - 13.0 % vol.
Flaschengrösse: 75cl *(150 cl)*
Traube: **Arneis 100%**
Ausbau: Stahltank

SKU: I010713.075
Kategorien: Italien, Piemonte - Piemont, Weine, Weisswein

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Wein von strohgelber Farbe, mit leicht grünlichen Reflexen. Zartes Bouquet von weißen Blüten, Kamille, Apfel, Pfirsich und Haselnuss, sowie leichten Noten von Zitrusfrüchten. Im Gaumen frisch, aromatisch, von guter Persistenz, im Abgang lang mit leichter Mandelnote.

Passend zu: leichten Vorspeisen und Fischgerichten, idealer Apero Wein

Serviertemperatur: 12 - 14 °C
Lagerfähigkeit: der Wein weist während den ersten 2 - 3 Jahren die charakteristische Fruchtigkeit der eingesetzten Traube auf, danach entwickeln sich komplexere Sekundäraromen, die nie langweilig sind.
Jährliche Produktion: 30'000 Flaschen

Weinberg / Reben:
Name: Montebertotto, Messoirano
Grösse: 2.77 Ha
Ausrichtung: Süd, Süd - Ost
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel
Traubenlese: Ende August, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: 11 T/Ha
Alter der Reben: 30 Jahre / Haltungssystem: Guyot

Fermentation / Ausbau:
Im Edelstahltank unter Einsatz von selektionierten Hefen
Mazerationsdauer: einige Stunden vor der Fermentation unter einer Schutzatmosphäre von Trockeneis
Fermentationstemperatur: 20°C
Fermentationsdauer: 20 Tage
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau: Stahltank

Technische Daten:
Restzucker: 4 g/l
Säure Total: 5.5 – 5.8 g/l
pH-Wert: 3.4 – 3.5