



### SEMIS BIANCO, TERRE DI CHIETI IGT

CHF 25.00 inkl. MwSt.

#### Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien

Jahrgang: **2013**

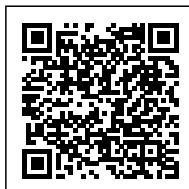
Kategorie: komplexer Weisswein

Alkohol: 14.0 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Trebbiano, Falanghina, Pecorino**

Ausbau: Barrique



SKU: 346

Kategorien: [Abruzzo - Abruzzan](#), [Italien](#), [Weine](#), [Weisswein](#)

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

Diese weisse Cuvée vereinigt in sich die drei wichtigsten autochthonen Rebsorten der Abruzzan. Gekeltert aus einer Selektion des Lesegutes der besten Lagen über die Collefrisio verfügt, ist diese Cuvée das Spitzenprodukt des Weinguts.

#### Degustation:

Kräftiges Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Aromatik intensiv Noten von Pfirsich, Aprikosenkonfitüre, Honig und Vanille. Am Gaumen komplex und elegant, mit ausgezeichneter Struktur.

**Passend zu:** Schweinekrustenbraten mit Äpfeln, weissem Fleisch, kräftigen Vorspeisen und gereiftem Käse

**Ideale Trinktemperatur:** 10 -12 °C

#### Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig, 110 - 350 m (ü.d.M.)

Traubenlese: erste Oktober Dekade, manuell in kleine, feste Kunststoffbehälter

Produktion/Hektare: ca. 3.5 T/Ha

Haltungssystem: Pergola-System, Spalier (Guyot)

#### Fermentation:

Vinifikation in Barriquefässern bei kontrollierter Temperatur. Die Rebsorten werden separat vergoren.

#### Ausbau:

Reift 8 - 20 Monate "Sur Lies" mit "Batonnage" im Barrique. Die unterschiedlichen Weine werden kurz vor Abfüllung vereint und reift dann für weitere 12 - 18 Monate in der Grotte "Le Cave della Guardiuccia" auf der Flasche weiter. Durch die konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit die dort herrscht, kann sich dieser Wein optimal entwickeln.

#### Technische Daten:

Restzucker: 2.8 g/l

Gesamtsäure: 6.9 g/l