

VINO PASSITO DI ARNEIS VDT

CHF 32.00 **inkl. MwSt.**

Castello di Neive

Region: Piemont/ Italien
Jahrgang: keine Jahrgangsangabe
Kategorie: Süsswein / Dessertwein
Alkohol: 13.5 % Vol.
Flaschengrösse: 50 cl
Trauben: **Arneis 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: I011009.050
Kategorien: Italien, Piemonte - Piemont, Süsswein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Goldiges strohgelb, sehr lebendig und einladend. Eine Explosion von getrockneten Früchten, Marmelade und Honig, leichte Gewürznoten, erinnert stark an Aprikosen, Birne und Feigen. Im Gaumen sind Zucker und Alkohol in perfekter Harmonie mit Säure und Tannin, gut strukturiert, viel Schmelz, harmonisch & einladend

Passt zu:
reifem, rezentem Käse, Teigwaren (mit Rosinen, Pistazien oder Nüssen) und Torrone. Perfekt zu Terrinen mit Leber, Fois Gras, karamellisierten Birnen oder Zwiebeln, Mostarda

Serviertemperatur: ca. 14 - 16 °C
Lagerfähigkeit: min. 5 Jahre, auch länger
Jährliche Produktion: 5’000 Flaschen, nur in den besten Jahren

Weinberg / Reben:
Name: Montebertotto (2.77 Ha)
Ausrichtung: Süd
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel
Traubenlese: Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: 2 T/Ha
Alter der Reben: 30 Jahre
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
In französischen Barriques
Fermentationstemperatur: 16°C
Fermentationsdauer: 30 Tage
Malolaktische Gärung: teilweise, im Anschluss an die alkoholische Gärung

Ausbau:
Mindestens 9 Monate in Barriques mit häufiger Battonage, um die Hefen in Suspension zu halten und die aromatische Reifung zu unterstützen, anschliessend 9 Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 110 - 130 g/l
Säure Total: 5.5 – 6 g/l
pH-Wert: 3.3 – 3.4