



### 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