

Ottavo



VERKOSTUNG

GESCHMACK

Vollmundig, würzig, leichte Vanillenote, ausgeglichen, Fett in seiner Textur, mit einer Füllig anhaltend und aromatisch im Gaumen, mit einem langen, leicht würzigen Abgang. Wein mit gut strukturierter Konsistenz und gutem Biss.

DÜFTE

Duft von exotischen Früchten, wie Ananas, Mango, Banane.

BASIS-INFORMATIONEN

Weinstock:	Merlot 100%
Ursprungsbezeichnung:	Weisswein, Merlot Ticino
Qualifizierung:	DOC (AOC)
Farbe:	Strohgelb
Typologie:	Wein, weiss
Herkunft:	Gemeinde Gambarogno (2 km vom Lago Maggiore, Locarno), Tessin, Schweiz
Alkohol-Volumen:	12.5% Vol.

WEINKUNDE

BESCHREIBUNG

Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben.

Alle 30 Minuten sanfte Pressung und Abbeeren mittels horizontaler Presse.

Sanfte Pressung der Schalen mit pneumatisch betätigter Presse. Flotation des Traubenmostes.

Erwärmung der Masse auf 16°C, Vorbereitung für den Beginn der Gärung in Holzfässern aus dem Burgund um die alkoholische Gärung zu starten.

Am Ende der Fermentation bleibt der Wein 11 Monat im Barrique auf der Hefe liegen (Batonage) zwischen der alkoholischen Gärung und der malolaktischen Gärung.

Vor der Abfüllung wird assembliert und filtriert.

Ottavo

Die malolaktische Gärung: erfolgt im Barrique
Der Reifeprozess: Barrique
Veredelung
Reifezeit in der Flasche: mindestens 3 Monate

FLASCHE

Flaschen Typ: Bordeaux
Das Alterungspotential: 3-4 Jahre
Material Korken: Kork DIAM garantiert ohne Korkengeschmack
Weinberg Rebstock: Merlot 100%
Terrain: Frischer, mineralischer, leichter Boden
Verarbeitung: Methode der integrierten Produktion
Anbausystem: Guyot einfach
Pflanzjahr: 1983
Ertrag pro Hektar: 90 q (63 Hektoliter)
Erntezeit: Mitte September
Leseart: Von Hand

VERPACKUNG

Anzahl Flaschen pro Schachtel: 6

EMPFEHLUNGEN

Geeignet als Apéritivwein, ideal auch zu Fisch, frischem Käse und weissem Fleisch.

Wird in ausladenden Kristallgläser bei 12°C serviert.