

Diciotto

GESCHMACKSNOTEN

GESCHMACK

Umhüllend, dick, weich, langanhaltend, leicht aromatisch.
Keine ausgeprägte Säure.

AROMEN

Jung: Ausgeprägte Zitrus- und Blumennoten.
Reif: Duft von exotischen Früchten.

GRUNDLEGENDE INFORMATIONEN

Rebe:	Doral, Chardonnay, Sauvignon
Bezeichnung:	IGT Italienische Schweiz
Klassifizierung:	IGT
Farbe:	Strohgelb mit grünlichen Lichtspiegelungen
Weinart:	Weiß
Ursprungsgebiet:	Gemeinden Cadenazzo und Gambarogno, Tessin, Schweiz
Alkoholgehalt:	12,5 %Vol.

VINIFIKATION

BESCHREIBUNG

Manuelle Lese sobald der richtige Reifegrad erreicht ist. Quetschung und Abbeerung alle 30 Minuten in horizontalen Behältern mit automatischer Temperaturkontrolle. Kaltmazeration der Schalen mit Trockeneis über einen Zeitraum von 12 Stunden zur Stärkung der Aromen. Sanfte pneumatische Pressung der Schalen. Flotation. Erwärmung der Masse auf eine Temperatur von 16 °C zur Einleitung der alkoholischen Gärung. Nach der alkoholischen Gärung Umfüllung in Edelstahlbecken mit Thermoregulation und Ausbau auf den Hefen. Bei Bedarf wird auch die malolaktische Gärung zu Ende geführt. Nach der Umfüllung bleibt der Wein noch mindestens ein paar Monate in den Edelstahlbecken. Vor der Flaschengärung wird der Wein verschnitten und gefiltert.



Diciotto

Malolaktische Gärung: Erfolgt in Edelstahlfässern
Reifung: In Edelstahlbecken
Minimale Flaschenveredelung: 3 Monate

FLASCHE

Flaschenart: Sile
Alterungspotential: 5/8 Jahre
Korkenmaterial: Kork DIAM (MYTIK),
garantiert ohne
Korkengeschmack

LAGE

Rebe: Doral, Chardonnay,
Sauvignon
Bodenbeschaffenheit: frisch, mineralhaltig
und leicht
Bodenbearbeitung: Methoden der integrierten
Produktion
Erziehungssystem: Einfache Guyot-Erziehung
Pflanzjahr: 1997
Ertrag pro Hektar: 9.000 kg (63 Hl)
Weinlesezeit: Mitte September
Erntemethode: manuell

VERPACKUNG

Anzahl Flaschen je Schachtel: 6

SPEISEEMPFEHLUNG

Eignet sich hervorragend als Aperitif und passt gut zu frischem Käse, frittiertem Fisch und Gemüse sowohl in Flüssigteig als auch in Tempura und zu verschiedenen Canapés.

SERVIEREMPFEHLUNG

In Gläsern vom Typ Rastal Luce 30 bei 8°C mit Eiskübel.