

Lansilò



VERKOSTUNG

GESCHMACK

Vollmundig, frisch, leicht und ausgeglichen, Wein mit gut strukturierter Konsistenz und gutem Biss.

DÜFTE

Als Jungwein duftet er nach florealer Essenz, vor allem nach Blumen mit weisser Blüte.

Als gereifter Wein duftet er nach weissen Früchten, wie Pfirsichen.

BASIS-INFORMATIONEN

Weinstock:	Merlot 100%
Ursprungsbezeichnung:	Weisswein, Merlot Ticino
Qualifizierung:	DOC (AOC)
Farbe:	Blatt weiss
Typologie:	Wein, weiss
Herkunft:	Gemeinde Gamarogno (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 Abbeere in horizontaler Presse. Sanfte Pressung der Schalen mit pneumatisch betriebener Presse. Flotation des Traubenmostes.

Erwärmung der Masse auf 16°C, um die alkoholische Gärung zu starten.

Am Ende der alkoholischen Gärung, Umfüllung in thermoregulierte Inox-Stahlwannen und Bearbeitung des Bodensatzes.

Falls nötig wird auch die malolaktische Gärung beendet. Nach dem Umfüllen bleibt der Wein noch ein paar Monate in den Inox-Stahlwannen.

Vor dem Abfüllen wird eine Assemblage der verschiedenen Wannens durchgeführt und es folgt die Filtrierung.

Lansilò

Die malolaktische Gärung: erfolgt in Inox-Stahlwannen
Der Reifeprozess: erfolgt in Inox-Stahlwannen
Die Veredelung
Reifezeit in der Flasche: 3 Monate

FLASCHE

Flaschentyp: Bordeaux
Alterungspotential: 3 - 4 Jahre
Material Pfropf: 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

Sehr geeignet als Aperitivwein oder zu Fisch aus unseren Seen und Meeren, frittierten Meeresfrüchten und frischem Käse.

Wird in ausladenden Kristallgläser bei 12°C serviert.