

MONTE DELLE SAETTE 2013



DE Bezeichnung:

Bianco I.G.P. VERONA (Weißwein mit typischer geografischer Herkunftsbezeichnung)

Weinberge: Pinot Grigio, Gold-Traminer, Bianca Fernanda .

Anbaugebiet: Moränische Hügel.

Standort: S. Giorgio in Salici (Sona) Hügelgegend.

Höhe: 150 - 250 m ü.d.m.

Lage des Weinbergs: Südöstlich.

Bodenart: Sandig-lehmig.

Anbausystem: Guyot.

Durchschnittliches Alter der Weinstöcke: 10 Jahre.

Anlagendichte: 6.000 Stämme pro Hektar.

Ernte: Handernte - ein Teil der Trauben Ende August, Anfang September - ein weiterer Teil Ende September, Anfang Oktober.

Keltern: Für den Gold-Traminer sanft und mit der ganzen Traube und Pressen.

Gärung: Kryomazeration der Trauben, Gärung über 12 Stunden unter kontrollierter Temperatur bei 16°.

Verfeinerung: Verschiedene Traubenmischungen, vor der Verbindung getrennt verfeinert. Ein Teil nur in Stahl über ein Jahr und ein weiterer kleiner Teil mit einem schnellen Durchgang von 5 Monaten in Barriques. Dann 6 Monate Verfeinerung in der Flasche.

Analyse:

Alkoholgehalt: 12,80 % Vol.

Gesamtsäure: 5,33 g/l

Ph: 3,43

Eigenschaften des Jahrgangs: Dieser Wein ist eine Herausforderung, die ich angenommen habe, um etwas wirklich Außergewöhnliches zu kreieren: Nach einem wirklich sehr günstigen Jahrgang, um zu einer vollständigen Reife von Weinreben zu kommen, die untereinander ganz unterschiedlich sind, habe ich diesen Trauben-Blend erreicht, den nur die Zeit in der vollen Güte ausdrücken kann.

Die Überreife des Gold Traminer hat ein einhüllendes Aroma ermöglicht, die Verfeinerung in Holzfässern des Pinot Grigio hat dem Wein Struktur und Komplexität verliehen.

Organoleptische Werte: Strohgelbe Farbe mit Sonnenreflexen. Duft nach aromatischen Feldblumen, Chimonanthus, Salbei, vereint mit exotischen Früchten (vor allem Mango, Ananas und Banane). Im Gaumen warm und voll, mit Geschmacksnoten nach Renette-Apfel, Fruchtfleisch und Mineralen, mit einem langen und anhaltenden.