

## ANBAUGEBIET

Pulsano (Ta).

## REBERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier mit Zapfenkordon (5.000 Rebstöcke pro ha).

## LESEZEITPUNKT

Zweite Septemberhälfte mit leichter Überreife.

## WEINBEREITUNG

Die Trauben, die in eigens dafür vorgesehene kleine Kiste gelesen und in Einzelschichten gelegt werden, werden in der Trockenkammer bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit gedörft. Nach circa zwei Monaten werden die getrockneten Trauben gepresst und es entsteht ein dichter und süßer Most, der über einige Wochen sehr langsam erst in kleinen Edelstahlbehältern und dann in Barriques.

## AUSBAU

Mindestens 2 Jahre im Holz, dann in Edelstahl und auf der Flasche.

## LAGERFÄHIGKEIT

Ein sehr besonderer Wein, der sich lange entwickelt und überrascht.

## SERVIERTEMPERATUR

14°C.

