

ANBAUGEBIET

Brindisi.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot (4.500 Rebstöcke pro ha).

LESEZEITPUNKT

Zweite Augushälfte.

WEINBEREITUNG

Nach dem Anpressen und Entrappen bleibt der Most während einer Maischestandzeit von circa 12 Stunden in Kontakt mit den Schalen bei einer Temperatur von 5-8°C. Dadurch werden einerseits die typischen Primäraromen, die diese Rebsorte auszeichnen, optimal extrahiert und gleichzeitig wird der Gerbstoffgehalt in Grenzen gehalten. Nach dem Abstich wird die alkoholische Gärung des Mostes in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 15°C vollzogen.

AUSBAU

3 Monate auf der Hefe in Edelstahlbehältern bei 10°C.

LAGERFÄHIGKEIT

1-3 Jahre, die farbliche und aromatische Entwicklung sind interessant zu verfolgen.

SERVIERTEMPERATUR

11°C.

