

#### ANBAUGEBIET

Guagnano (Le).

#### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Spaliererziehung mit Zapfenkordon.

#### LESEZEITPUNKT

Letzte Augustdekade.

#### WEINBEREITUNG

Für den Grundwein werden die Trauben per Hand in kleine Kisten gelesen, entrappt und für einige Stunden kalt gemischt, damit die Schalen die gewünschte Menge an Anthocyanen abgeben können und somit dem Most den charakteristischen roséfarbenen Korallton verleihen. Nach dem Abstich und der schonenden Pressung, bei der ein Mostertrag von wenig mehr als 50% entsteht, erfolgt die Gärung bei 16°C. Der Wein wird einmal umgefüllt, um ihn von den groben Trubteilen zu befreien, und anschließend reift er 60 Tage auf der Hefe.

#### TIRAGE

Erfolgt in den ersten Monaten des Jahres nach der Lese.

#### HEFESTANDZEIT

Die zweite Gärung in der Flasche und die anschließende Verfeinerung auf der Hefe dauern mindestens 30 Monate.

#### DOSAGE BEIM DEGORGIEREN

Der Zuckerzusatz entspricht 2,5 g/l.

#### SERVIERTEMPERATUR

6-8°C.

