

SWEET CLAIRE

Trockenbeerenauslese - Passito

Vitigno: Bronner

L'uva non viene trattata chimicamente.

Requisiti riguardo a posizione e terreno (Terroir)

In riguardo ai requisiti richiesti, il vitigno Bronner è analogo al Pinot bianco. Le nostre uve Bronner maturano nei vigneti della località Lavardi e Kardatsch, ad un'altitudine di 450/500 mt sul livello del mare. Le viti sono state piantate nel 2003.

Resa: per ciascun ramo vi sono di regola 2 grappoli di media dimensione, in parte di un certo peso, che presentano acini di media grandezza. Al fine di migliorare la qualità del vino, occorre una potatura decisa. Per una qualità del vino ottimale, il carico di ciascuna vite non dovrebbe superare gli 1,2 chilogrammi.

Periodo di maturazione e vendemmia: da metà a fine settembre

Vino: prima della vendemmia vera e propria, si scelgono e raccolgono con cura i grappoli più maturi e belli. Essi vengono posati con delicatezza in delle cassette bianche per alimenti e successivamente lasciate seccare (passire) all'aria durante l'inverno. L'uva, quindi, perde circa il 75% del suo peso. A febbraio si esegue la pressatura. Con 2.000 chilogrammi di uva si ottengono dunque circa 500 litri di nettare altamente concentrato. Il successivo processo di fermentazione si protrae per diversi mesi.

Bouquet: Il vino, di un colore giallo-oro acceso e intenso, possiede un eccezionale aroma di miele e fichi. Pepato nel gusto, con tracce di pesca e albicocca ed una vena finale di arancio e buccia di limone, esso è caratterizzato inoltre da un sapore con una piacevole nota armonica acidula.

Abbinamento: Il vino può essere bevuto da solo, come vino da dessert, oppure in abbinamento con formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 12° C

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIKO IT BIO 001 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com



LIESELEHOF

