

SWEET CLAIRE R.

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 raccolgono con cura i grappoli più maturi e belli, li si posa con delicatezza in delle cassette bianche per alimenti e successivamente li si lascia seccare (passire) all'aria aperta durante l'inverno. L'uva, quindi, perde circa il 75% del suo peso. A febbraio si esegue la pressatura. La resa di 1000 kg d'uva corrisponde a ca. 200 litri di nettare altamente concentrato. Il successivo processo di fermentazione si protrae per diversi mesi. Il vino rosso matura per 18 mesi in una speciale botte di legno.

Bouquet: Il vino, di un colore giallo-oro acceso e intenso, possiede un eccezionale aroma di pino mugo e menta, con un gusto inconfondibile di caramello e miele. Il sapore, con una complessa nota armonica acidula, caratterizza questo vino. La perdurante vena finale lascia una sensazione indimenticabile.

Abbinamento: Il vino può essere bevuto da solo, come vino da dessert, oppure in abbinamento con la Creme Caramel.

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

