



CASTELLANI

PERLAGO BRUT

| | |
|-----------------------|--|
| LINIE | Castellani |
| SPEZIFIKATION | Chiaretto di Bardolino D.O.C. |
| ERSTE PRODUKTIONSJAHR | 2002 |
| ALKOHOL | 12,5% |
| SÄURE / RESTZUCKER | S: 6,6 g/L - RZ: 7,4 g/L |
| BODENART | Lehm- und Kalkboden |
| TRINKTEMPERATUR | 8-10° C |
| REBSORTE | 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Pinot nero |
| ERZIEHUNGSSYSTEM | Doppelpergola |
| WEINBERG | Die Lage "Vecchie Quercie" würde in 1998 gepflanzt und befindet sich an den östlichen Hügeln vom Gardasee an der Spitze vom Montecroce mit westlicher Exposition. |
| LESEZEITPUNKT | Die erste gelesene Trauben des Jahres werden mit der Hand die letzte Woche August gesammelt um die Säure zu behalten. |
| VINIFIKATION | Die Trauben werden entrappt, leicht gemahlen und danach gepresst. Die erste Vergärung erfolgt spontan mit weinbergseigenen Hefen in Edelstahltanks. Die zweite Gärung erfolgt im Drucktank im Oktober. Der Wein wird nach der Lagerung auf der Feinhefe für 80 Tage im Dezember in Flaschen abgefüllt. |
| DEGUSTATIONSNOTIZ | Pure Eleganz! An der Nase kommt eine erdbeerige Note, gefolgt von trockenen Früchten. Im Gaumen sehr cremig und extrem elegant. |
| TRINKEMPFEHLUNG | Sommer, Sonne, Perlago. Als Aperitivo mit Fingerfood oder als Fischbegleiter. Sehr Interessant auch mit frischen Nachtischen auf Fruchtbasis. |

