



## "La Morosa"

**Rebsorte:** Weißer Süß Rebsorte

**Domain:** Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

**Art des Bodens:** Kalkhaltig

**Dichte der Bepflanzung:** 4000 Reben / ha

**Alter der Reben:** 20/30 Jahre

**Ertrag:** rund 2,3 kg / Stock

**Features:** 5,5% Alkohol enthält SO<sub>2</sub>

**Kulturmethode:** "Guyot" Kurz

**Rebsorte Eigenschaften:** In dieser Sorte wachsen die Trauben in zylinderförmigen, kompakten, kleineren Clustern. Die Beeren sind goldgelb. Das Laub ist grün, aber es wird im Oktober eher goldgelb. Ernte in der ersten Septemberhälfte.

**Weinbereitung:** Weiche Pressung der Trauben mit einer pneumatischen Presse. Die gesamte Lagerung erfolgt bei -1 ° C durchgeführt, da die Fermentation bei der niedrigen Temperatur gestoppt wird. Die Fermentation wird in Edelstahltanks durchgeführt. Die natürliche Kohlensäure entsteht bei dieser Gärung. Dieser Prozess bewahrt schonene die Aromen und unterstreicht den delikaten Geschmack. Flaschenabfüllung in der ersten Dezemberhälfte.

**Die Farbe:** Strohgelb mit goldenen Reflexen. Hat einen zarten Glanz.

**Der Geruch:** Frischer Duft von Orangenblüten und Honig.

**Der Geschmack:** Süß, weich und aromatisch.

**Serviervorschlag:** Mit Pizza, Desserts, Schokolade und getrockneten Früchte. Servieren bei 8-10 ° C.

**Reifekapazität:** 1 bis 2 Jahre

**Gesamtsäuregehalt:** 6,0 g / l

**Restzucker:** 130 g / L