

Vino da stramature "Egle"



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
Ausbeute: etwa 1 kg / Stock
Features: 9% Alkohol enthält SO2

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 zweiten Oktoberhälfte.

Weinbereitung: Nach der Ernte der überreifen Trauben in der zweiten Oktoberhälfte entsteht der Most bei sehr weicher Pressung. Danach beginnt eine langsame Gärung, die natürlicherweise stoppt, bevor der ganze Zucker umgewandelt wird.

Die Farbe: intensives goldgelb

Der Duft: intensiv, komplexe Aromen von Wiesenblumen und Trockenfrüchten.

Der Geschmack: Süß und aromatisch, harmonisch, Honig mit einem Hauch von Pfirsich und Aprikose

Serviervorschläge: Gorgonzola, Croutons mit Speck, dunkle Schokolade.

Reifekapazität: 2 oder 3 Jahre

Gesamtsäuregehalt: 6,0 g / l

Restzucker: 220 g / L