

# Agata

**Lage:**  
Agno

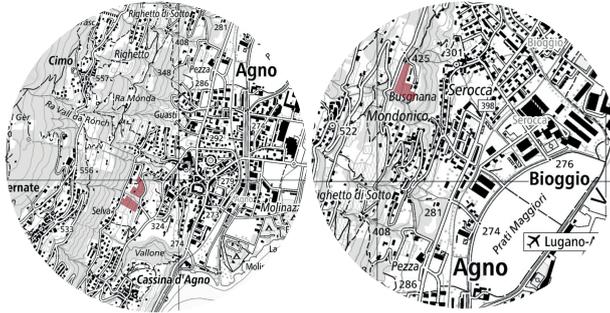
**Trauben:**  
100% Merlot

## Herstellung:

Die Trauben wurden zur frühen Morgenstunde geerntet. Ein Teil der Trauben wurde in einem Bottich mit den Füßen eingemaischt und mit einer wilden Bio-Hefe beimpft. Die restlichen nicht abgebeerten Trauben wurden auf diesen Gäransatz gelegt und der Bottich wurde mit einem Deckel verschlossen. Die «Macération Semi-Carbonique» dauerte rund 2 Wochen. Die Trauben wurden mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Nur das Herzstück bzw. das Mittelstück des Pressvorgangs wurde für die Agata verwendet. Der gepresste Saft wurde in einer Amphore während eines Monats bei einer Gärtemperatur von 15 bis 19 Grad langsam endvergoren. Die restliche Äpfelsäure wurde mit einem biologischen Säureabbau (BSA) abgebaut. Der Wein wurde danach von der Vollhefe gezogen und in der Amphore belassen. Während vier Monaten wurde die Feinhefe aufgerührt (Battonage). Der Wein wurde grobfiltriert abgefüllt.

## Bemerkung:

Ein Rosé oder auch ein Rosso Leggero wurde hier mal anders interpretiert. Ein Wein, der vielleicht etwas polarisiert und zugleich Freude bereitet. Agata zeichnet sich nicht nur bildlich durch ihren grossen Fruchtkorb aus, sondern auch inhaltlich. Agata ist die Zwillingsschwester von Vittorio und unterscheidet sich hauptsächlich in der verwendeten Pressfraktion. Der Wein sollte aufgrund seiner Fruchtigkeit eher etwas kühler wie ein Rotwein aber wärmer als Weisswein getrunken werden.



Erntedatum	4./5./10.09.2022
Gesamtsäure	5,6 g/l
pH	3,5
Restzucker	-
Alkohol	12,5 Vol%
Freier Schwefel	20 mg/l
Schwefel gesamt	33 mg/l
Anzahl Flaschen	1081
Ideale Trinktemp.	ca. 15 Grad

