

Agata



Lage:
Agno

Trauben:
100% Merlot

Herstellung:

Ein Teil der geernteten Trauben wurde ohne Schwefelbeigabe in einem Bottich mit den Füßen eingemaischt. Die restlichen nicht abgebeerten Trauben wurden auf diesen Gäransatz gelegt und der Bottich wurde mit einem Deckel verschlossen. Die «Macération Semi-Carbonique» dauerte rund zwei 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 Ton-Amphore langsam endvergoren. Die restliche Äpfelsäure wurde mit einem biologischen Säureabbau (BSA) abgebaut. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battonage). Der Wein wurde nach sechs Monaten 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	11./12.09.2023
Gesamtsäure	-
pH	-
Restzucker	-
Alkohol	12.5 Vol%
Freier Schwefel	-
Schwefel gesamt	-
Anzahl Flaschen	-
Ideale Trinktemp.	ca. 16 Grad

