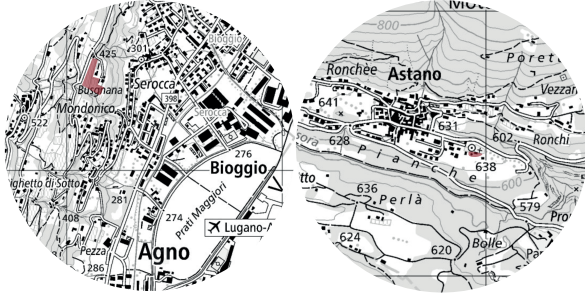


Penelope



Lagen:
Bioggio, Astano

Trauben:
80% Chardonnay, 20% Sauvignon blanc

Herstellung:
Die Chardonnay Trauben wurden abgebeert, leicht gequetscht, und während 48 Stunden in einem Stahltank ohne Schwefelbeigabe gekühlt mazeriert. Die Trauben wurden danach mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Der gewonnene Most wurde auf natürliche Weise mostoxidiert und während weiteren 24 Stunden in einem Stahltank gekühlt sedimentiert. Der Sauvignon Blanc wurde separat mittels «Macératon Semi-Carbonique» vinifiziert. Für die weitere Vinifikation wurden beide Weine assembliert und in die Amphore gelegt, wo sie bis zur Abfüllung verblieben. Die Gärung dauerte je nach Rebsorte zwischen vier und fünf Wochen und wurde mit Hilfe einer Bio-Hefe durchgeführt. Die Gärtemperatur belief sich zwischen 16 und 19 Grad. Ein biologischer Säureabbau (BSA) wurde durchgeführt. Während drei Monaten wurde einmal wöchentlich die Hefe aufgerührt (Battonage). Der Wein wurde grobfiltriert abgefüllt.

Bemerkung:
Ein reiner Amphorenwein, den wir auch als «Pur Jus» bezeichnen. Penelope kaschiert nichts, sie ist wie sie ist. Penelope sieht unseren Amphoren nicht nur äusserlich ähnlich, sie teilt auch ihre inneren Werte. Sie besticht durch ihren vollmundigen, runden Körper, ihre kecke, frisch fruchtige Art und ihrer würzigen Note. Wie alle unsere Weine freut sich Penelope, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren)

Erntedatum	6./14.09.2021
Gesamtsäure	5.5 g/l
pH	3.4
Restzucker	-
Alkohol	12.5 Vol%
Freier Schwefel	20 mg/l
Schwefel gesamt	81 mg/l
Anzahl Flaschen	325
Ideale Trinktemp.	ca. 15 Grad

