

Pietro



Lage:
Bioggio

Traube:
100% Cabernet franc

Herstellung:

Der grösste Teil der Trauben (90%) wurde abgebeert und in einem grossen Schweizer Holzgärbottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Ein kleiner Teil (10%) der Trauben wurde als Ganzbeeren in den Gärbottich gegeben. Die Maische wurde mit einer wilden Bio-Hefe beimpft. Während der Gärung wurde der Tresterhut einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Die Gärung erfolgte bei einer Temperatur zwischen 19 und 24 Grad. Nach einer Maischestandzeit von rund drei Wochen wurde der Cabernet Franc gepresst. Pietro wurde für den weiteren Weinausbau in eine grosse Amphore sowie Barriques aus französischer Eiche und slowenischer Akazie gelegt, wo er bis zur Abfüllung verblieb. Der Biologische Säureabbau (BSA) erfolgte in der Amphore und den Barriques. Während zwei Monaten wurde die Feinhefe aufgerührt (Battonage). Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

Bemerkung:

Die Reben des Pietros gedeihen direkt auf dem Felsen. Eine Lage, die den Reben vieles abverlangt. Pietro liebt das Felsklettern. Zuviel Gewicht beim Klettern ist beschwerlich, infolgedessen besticht Pietro durch seine Leichtigkeit gepaart mit viel Körperkraft. Pietro zeichnet sich zudem durch seine Ausdauer sowie sein vielfältiges Aromaspektrum aus. Wie alle unsere Weine freut sich Pietro, wenn er vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).

Erntedatum	16.09.2020
Gesamtsäure	5,6 g/l
pH	3,6
Restzucker	-
Alkohol	13,4 Vol%
Freier Schwefel	25 mg/l
Schwefel gesamt	82 mg/l
Anzahl Flaschen	1440
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad

