

# Pietro



**Lage:**  
Bioggio

**Traube:**  
100% Cabernet franc

**Herstellung:**  
Die Trauben wurden abgebeert und in einem grossen Bottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Während der Gärung wurde der Tresterhut einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Nach einer Maischestandzeit von rund drei Wochen wurde der Cabernet Franc gepresst. Pietro wurde für den weiteren Weinausbau in eine grosse Ton-Amphore sowie in ein gebrauchtes Barrique aus Akazie gelegt, wo er bis zur Abfüllung verblieb (18 Monate). Ein biologischer Säureabbau (BSA) wurde durchgeführt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battongage). Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

**Bemerkung:**  
Die Reben des Pietro 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	21.09.2021
Gesamtsäure	5.7 g/l
pH	3.53
Restzucker	-
Alkohol	13.0 Vol%
Freier Schwefel	24 mg/l
Schwefel gesamt	55 mg/l
Anzahl Flaschen	1'247
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad

