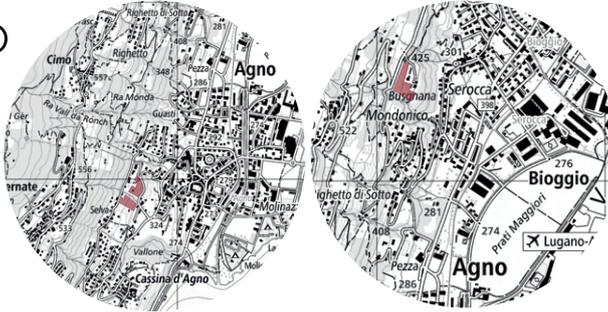


# Vittorio



**Lage:**  
Agno, Bioggio

**Traube:**  
100% Merlot

## Herstellung:

Die Trauben wurden zur frühen Morgenstunde geerntet. Ein Teil der Trauben wurden in einem Bottich mit den Füßen eingemaischt und mit einer wilden Biohefe beimpft. Die restlichen nicht abgebeerten Trauben wurden auf diesen Gäransatz gelegt und der Bottich wurde mit einem Deckel verschlossen. Die «Macération Semi-Carbonique» dauerte 14 Tage. Die Trauben wurden mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Für den Vittorio wurde nur der Vor- sowie der Nachlauf des Pressvorgangs verwendet. Der gepresste Saft wurde in einem Stahltank während weiteren 14 Tagen bei einer Gärtemperatur von 16 bis 19 Grad endvergoren. Die restliche Äpfelsäure wurde mit einem biologischen Säureabbau (BSA) abgebaut. Der Wein wurde danach von der Vollhefe gezogen und für die Reifung 6 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche gelegt. Während zwei Monaten wurde die Feinhefe aufgerührt (Bottonage). Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

## Bemerkung:

Vittorio ist ein Rotwein, der etwas leichtfüßigeren Art. Vittorio ist, der erste Rotwein, der bei uns im letzten Herbst von der Presse lief oder eben unser erster Zielläufer. Wir nennen ihn deshalb auch «Premier Jus». Vittorio verfügt im Gegensatz zu seiner Zwillingschwester Agata mit ihren roten Früchten eher über Aromen von dunklen Früchten. Vittorio freut sich, wenn er etwas Luft vor dem Genuss erhält.

Erntedatum	07./08./11.09.2021
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH	3.4
Restzucker	-
Alkohol	12.8 Vol%
Freier Schwefel	27 mg/l
Schwefel gesamt	60 mg/l
Anzahl Flaschen	1808
Ideale Trinktemp.	ca. 15 Grad

