

Vittorio



Lage:
Agnò

Traube:
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. Für den Vittorio wurde nur der Vor- sowie der Nachlauf des Pressvorgangs verwendet. Der gepresste Saft wurde in einem Bottich langsam endvergoren. Die restliche Äpfelsäure wurde mit einem biologischen Säureabbau (BSA) abgebaut. Für die neunmonatige Reifung wurde der Wein in gebrauchte Barrriques aus Schweizer, Französischer und Amerikanischer Eiche gelegt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battontage). Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert. Der abgefüllte Wein reifte acht Monate auf der Flasche bevor er auf den Markt gebracht wurde.

Bemerkung:

Vittorio ist ein Rotwein, der etwas leichtfüssigeren Art. Vittorio ist der erste Rotwein, der bei uns im Herbst von der Presse läuft oder eben unser erster Zielläufer. Wir nennen ihn deshalb auch «Premier Jus». Vittorio verfügt im Gegensatz zu seiner Zwillingsschwester Agata mit ihrer fruchtigen und leichten Art eher über eine würzige vollmundigere Struktur. Vittorio freut sich, wenn er etwas Luft vor dem Genuss erhält.

Erntedatum	10.09.2022
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH	3.42
Restzucker	< 1.0 g/l
Alkohol	13.0 Vol%
Freier Schwefel	10 mg/l
Schwefel gesamt	88 mg/l
Anzahl Flaschen	1743
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad

