

Carlotta

Lage:

Sessa

Traube:

100% Merlot

Herstellung:

Die Trauben wurde abgebeert und in einem grossen Bottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Es wurde ein Saftabzug (Saigné) von rund 10% durchgeführt. Während der Gärung wurde der Tresterhut einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Nach einer Maischestandzeit von rund drei Wochen wurde der Merlot gepresst. Carlotta wurde für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus Schweizer, Französischer und Amerikanischer Eiche gelegt. Ein biologischer Säureabbau (BSA) wurde durchgeführt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battontage). Nach sechs Monaten im Holz wurde der Wein in die Amphore umgelegt, wo er nochmals zwölf Monate reifte. Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

Bemerkung:

Carlotta ist eine weitere Merlot Interpretation aus der Lage Sessa und wie der Name bereits erahnen lässt auch die Kraftvollste. Die Lage Sessa ist vielschichtig, aber auch schwierig in der Bewirtschaftung, was sich auch auf den Charakter der Carlotta auswirkt. Carlotta ist charakterstark sowie warmherzig. Die Kirche San Martino von Sessa steht nahe unserem Rebberg und beeinflusst Carlotta in ihrem Erscheinungsbild unverkennbar. Wie alle unsere Weine freut sich Carlotta, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).



Erntedatum	19./20.09.2022
Gesamtsäure	-
pH	-
Restzucker	-
Alkohol	14.0 Vol%
Freier Schwefel	-
Schwefel gesamt	-
Anzahl Flaschen	-
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad

