

Leonce



Vigneti:
Sessa

Vitigno:
100% Merlot

Vinificazione:

Una parte delle uve è stato premuto direttamente. Le uve rimanenti, che non sono state diraspate, sono state messe sopra questa miscela di fermentazione e il tino è stato chiuso con un coperchio. La "macération semi-carbonique" è durata circa 14 giorni. L'uva è stata pressata con la tecnica "pressurage champenois". Il succo pressato è stato infine fatto fermentare in un'anfora e poi trasferito in bottiglia per la seconda fermentazione. Il vino spumante è ancora "sur latte" cioè sulla feccia fine di lievito.

Osservazione:

Leonce è un vino naturalmente torbido. Pertanto, si hanno due vini in una bottiglia, uno torbido o, dopo il deposito delle fecce, un vino spumante limpido. In termini di gusto questa è una grande differenza.

Leonce è il principe, la controparte maschile di Lena e come lei non è affatto noioso. Un compagno meravigliosamente fruttato con un perlage fresco e una consistenza cremosa. Il vino va gustato ben freddo. La bottiglia deve essere aperta lentamente con contropressione ed è consigliabile avere un bicchiere pronto accanto. A causa delle fecce e della stabilità tartarica, potrebbe esserci un po' di schiuma all'apertura. La stabilità tartarica visibile è un processo naturale.

Data di raccolta 4./6./10.09.2022

Acidità totale 5.0 g/l

pH 3.59

Zuccheri < 1.0 g/l-

Alcool 12.5 Vol%

SO₂ libero 5 mg/l

SO₂ totale 48 mg/l

Produzione (bott.) 636

Temp. di servizio ca. 12 °C

