

Allegro

Jahrgang 2007

Weinberg

Rebsorte: Manzoni Bianco 40%
Boden: Arenaria, fresco tiefgründig
Höhenlage: 300m
Ausrichtung: Südwest
Reberziehung: Guyot
Rebdichte / ha: 3000 Pflanzen
Trauben / ha: 45 dz

Rebsorte: Trebbiano 50%, Malvasia 10%
Boden: Tuffsteinboden vulkanischen Ursprungs
Höhenlage: 300m
Ausrichtung: Südwest
Reberziehung: Guyot
Rebdichte / ha: 2000 Pflanzen
Trauben / ha: 80 dz

Weinernte

Manzoni Bianco: 25. -27.08
Trebbiano, Malvasia: 15/16.09.
Ernteform: Handernte

Weinbereitung

Separater Ausbau der Rebsorten
Anpressen/Entrappen
Anschließende Pressung
Klärung des Mostes durch Fondbildung für 10 Stunden.
Vergärung mittels selektierter Hefen bei ca.20°C im Edelstahltank

Reifung

In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 14°C

Der Wein

Alkohol: 13,3 % vol.
Gesamtsäure: 5,6g/l
Flüchtige Säure: 0,52 g/l
Gesamtschwefel: 100mg/l
Freier Schwefel: 20mg/l
Restzucker: 2,2