

VITÀLYS

Trauben: Chardonnay.

Vitàlys erinnert an Italien und leitet sich vom lateinischen Wort "vitalis" ab, das spritzig, voller Leben bedeutet. In der Tat vermittelt dieser Wein Freude und Lebenslust, Gefühle, die bei der Weinprobe heraufbeschwört werden.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Chardonnay Veneto IGT.

TRAUBENSORTEN: 100% Chardonnay.

ANBAUGEBIET: es liegt im Besitz Le Ronche® in Fossalta di Piave. "Le Ronche" ist der Name der Gegend, in der sich diese Weinberge befinden. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mildes Klima, mit mittel-niedriger Häufigkeit der Niederschläge und sommerliche Temperaturen, die eine exzellente Reifung der Trauben ermöglichen.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 1986-2009.

WEINBERGBEARBEITUNG: für die optimale Reifung der Trauben werden außer den gewohnten Anbaumethoden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Anfang September wenn die Trauben ihre aromatische Reife erlangt haben und dabei jedoch einen guten Säuregrad beibehalten.

WEINBEREITUNG: Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen, kaltes Dekantieren des Mostes und Gärung in Eichenfässer. Danach reift der Wein einige Monate lang in Eichenfässer auf seiner eigenen wertvollen Hefe, die durch ein häufiges Mischen vom Boden gelöst wird, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: strohgelbe Färbung; fruchtiger Duft nach Mandeln und Golden-Delicious-Äpfeln, feiner und anhaltender Geschmack.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C.

EMPFEHLUNG: er eignet sich bestens für "cicheti" (typische venezianische Häppchen), Risotto, Fischsalat und Tempura.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 15 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 5 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE (Durchmesser x Höhe): 82x300 mm.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6x19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

GRÖSSE DER KARTONS (L x B x H): 246x175x305 mm.

