

REDENTORE

VINI SENZA SOLFITI AGGIUNTI

CHARDONNAY

Zum wichtigsten Fest Venedigs, dem Redentore- oder Erneuerungsfest haben wir unseren Redentore Chardonnay kreiert. Das "Festa del Redentore" wird heutzutage mit großem Feuerwerk, Abendessen auf den Booten des Canal Grande am San Marco Platz und im Giudecca Kanal jeden dritten Samstag im Juli gefeiert.

Redentore Chardonnay zeigt das typische Aroma dieser Weinsorte, mit Düften von exotischem Obst und Zitrusfrüchten. Dank seiner Frische und dem harmonischen Geschmack, ist er ideal als Aperitiv, zum Fisch, Langusten und Spaghetti mit Meeresfrüchten. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 8-10°C. Ohne Sulfitzusatz.

TECHNISCHE DETAILS

NATÜRLICHKEIT: biologische und biodynamische Prinzipien, ohne Sulfitzusatz.

PRODUKTBEZEICHNUNG: Chardonnay Trevenezie IGT.

TRAUBENSORTER: 100% Chardonnay.

ANBAUGEBIET: im Nordosten Italiens.

BODENSCHAFFENHEIT: bestehend aus Lehm und mit alluvialem Ursprung.

KLIMA: mild, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, ideale Voraussetzung zur Konservierung der Duftnuancen und des Säuregehalts der Trauben.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 4.000-8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" Methode.

WEINBERGBEARBEITUNG: die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Anfang September, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit ein ausgeprägtes Aroma und eine gute Säure aufweisen.

WEINBERGARBEITUNG: Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben, Dekantieren des Mostes und Gärung mit heimischen Weinhefen in Inox Stahl Behälter mit 18°C. Danach ruht der Wein einige Monate lang auf seiner eigenen Hefe, die durch ein häufiges "Battonage" (Mischen) vom Boden gelöst wird, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

ALCOHOLGEHALT: 12,5-13% vol (es hängt vom Jahrgang ab).

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: er hat eine intensive, strohgelbe Färbung, das typische Aroma mit Düften von exotischem Obst und Zitrusfrüchten. Vollmundiger und anhaltender Geschmack.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C.

EMPFEHLUNG: ideal als Aperitiv, zum Fisch, zu Langusten oder Spaghetti mit Meeresfrüchten.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreife, die auch bis zu 5 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 2-3 Jahren nach der Weinlese erzielt.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE (Durchmesser x Höhe): 87,7 x 253 mm.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON (Vollgut): 1,35 kg/Fl, 8,6 kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 7 x 16 Kartons, d.h. 112 Kartons pro Palette, d.h. 672 Flaschen.

GRÖSSE DER KARTONS (L x B x H): 275 x 183 x 255 mm.

