

## Amphoren-Linie

# AMPHORAE 2022

Ticino  
Denominazione di origine Controllata



<b>Herkunft</b>	Mendrisiotto
<b>Rebsorte</b>	Blanc de Noirs Merlot, Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc
<b>Farbe</b>	Strohgelb mit grünen Reflexen
<b>Duft</b>	Sehr fruchtig, mit unverwechselbaren erinnernden Sortenmerkmalen an Zitrusfrüchte, mit ausgeprägten Noten von gelbem Pfirsich und gelben Blüten
<b>Geschmack</b>	Es handelt sich um einen Wein mit perfektem Gleichgewicht zwischen weichem und gut strukturiertem Körper, mit guter Säure und den aromatischen Eigenschaften, die sich aus der Verfeinerung in Amphoren ergeben; die Präsenz der eigenen Hefen verleihen ihm Persönlichkeit und Eleganz. Der Abgang ist mineralisch und herzhaft
<b>Lagerfähigkeit</b>	2/3 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	13 Vol. %
<b>Vinifikation</b>	12 Stunden kalte Mazeration vor der Gärung, gefolgt von einer sanften Pressung. Die Klärung des Mostes erfolgt durch natürliche Sedimentation und die Gärung und Verfeinerung erfolgt über 10 Monate in Tongefäss-Amphoren mit einem Fassungsvermögen von 1'700 lt. Regelmäßiges Umpumpen der Hefen mit der „Bâtonnage“-Technik.
<b>Ausschanktemperatur</b>	Um einen guten aromatischen Ausdruck zu haben, nicht weniger als 12°
<b>Speisebegleitung</b>	Salz- und Süßwasserfisch, weissem Fleisch und Weichkäse; Hartkäse mit min. 5-monatiger Reifung