

Amphoren-Linie

AMPHORAE 2022

Ticino
Denominazione di origine Controllata



Herkunft	Mendrisiotto
Rebsorte	Assemblaggio Bianco del Ticino
Farbe	Strohgelb mit grünen Reflexen
Duft	Sehr fruchtig, mit unverwechselbaren erinnernden Sortenmerkmalen an Zitrusfrüchte, mit ausgeprägten Noten von gelbem Pfirsich und gelben Blüten
Geschmack	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 herzhafte
Lagerfähigkeit	2/3 Jahre
Alkoholgehalt	13 Vol. %
Vinifikation	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.
Ausschanktemperatur	Um einen guten aromatischen Ausdruck zu haben, nicht weniger als 12°
Speisebegleitung	Salz- und Süßwasserfisch, weissem Fleisch und Weichkäse; Hartkäse mit min. 5-monatiger Reifung