

Incanto

TYP:
Stillwein Weiß

JAHRGANG:
2024

REBSORTE:
Timorasso 100 %

WEINBERG:
Der Weinberg liegt im lombardisch/pavesischen Apennin am Hügel „Pernione“ in der Gemeinde Rocca Susella.
Boden: Kalkhaltig-lehmig-fossil.
Anbaumethode: Natürlicher und biologischer Anbau, Begrünung zwischen den Zeilen, regelmäßiges Mähen, Kupfer und Schwefel für den Pflanzenschutz.
Pflanzjahr: 2020
Erziehungssystem: Niederer Guyot
Reben pro Hektar: 3.000
Ertrag: 60 Doppelzentner/ha – ca. 2 kg pro Rebe
Höhe: 300–400 m ü. M.
Lese: Zweite/dritte Septemberwoche, ausschließlich bei gesicherter phenolischer Reife.

VINIFIKATION:
Lese in 15-kg-Kisten. Nach wenigen Stunden werden die Trauben entrappt, gequetscht und schonend gepresst. Der Most gärt temperaturkontrolliert in Stahltanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Aromen unreifer Früchte (Birne, Pfirsich, Apfel) mit mineralischem und anhaltendem Abgang. Mit Reife treten Noten von Kohlenwasserstoffen, Honig und Trockenfrüchten hervor.

ALKOHOLGEHALT:
13,0 % Vol

PASST ZU:
Aperitif, Vorspeisen mit Meeresfrüchten, Fischgerichten, weißem Fleisch und mittelgereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR:
8–10 °C

FLASCHENGRÖSSE:
0,75 l

Enthält Sulfite.

