

Colle Belvedere Pignoletto Frizzante DOC 0

Wissenswertes

Der Weißwein verdankt seinem Namen dem Hügel mit der schönen Aussicht, Colle Belvedere. Dieser ist erst seit wenigen Jahren im Besitz der Kellerei Umberto Cesari. Und es war auch durchaus ein Wagnis, hier die seltene Rebsorte Pignoletto zu anzubauen. Aber das Experiment hat sich gelohnt!

Der Name der Traubensorte Pignoletto weist auf die langgestreckte Form der Trauben hin, die einem Tannenzapfen (ital. pigna) ähneln. Erste Aufzeichnungen dieser autochthonen Rebe finden sich bereits im 17. Jahrhundert. Die Weine sind meist leicht und frisch, mit schöner Blüten- und Zitrusnote und zarter und sehr feiner Perlage. Da die Traube intensiver Pflege bedarf, ist ein reinsortiger Ausbau selten und der Anbau insgesamt rückläufig.

Anbaugebiet

Weinberg Colle Belvedere der Kellerei Umberto Cesari. Durchschnittsalter der Weinberge: 15 Jahre. Hektarertrag: 10000 kg.

Traubensorte

Pignoletto 100%.

Boden

Lehmig, teils mit kieseligen Einsprengseln.

Herstellverfahren

Auslese der besten Pignoletto Trauben Anfang September. Natürliche Gärung im Stahltank unter Verwendung ausgewählter Hefen, kurze Ruhezeit bei niedriger Temperatur. Erneute Gärung im geschlossenen Autoklaven nach der Charmat Methode bei niedriger Temperatur von 15-16°C. Der Weißwein erfährt noch eine kurze Verfeinerung in Kontakt mit den Hefen.

Farbe

Strohgelb mit grünlichen Sprenkeln und einer feinen Perlage.

Bukett

Sehr eingängig und dynamisch. Mit Anklängen an Maiglöckchen, Jasmin und Grapefruit und einem Hauch Basilikum im Hintergrund.

Geschmack

Frisch, jung, und wild. Mit Noten von Mandeln und Zitrusfrüchten.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 8-10°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Colle Belvedere Pignoletto Frizzante DOC jung zu trinken.

Serviovorschlag

Der Colle Belvedere Pignoletto Frizzante DOC gilt als perfekter Aperitif. Der Weißwein ist auch ein guter Begleiter für eine ganze Mahlzeit. Pastt besonders zu Gnocchi mit Butter und Salbei, zu Spaghetti mit Tomaten und Basilikum sowie zu Pecorino Romano-Käse.



Spezifische Daten:

Art-Nr: 4508
Verschluss: Presskork

Alkohol: 12,00% Volumen
Anbau: konventionell
Gründung: 1964
Flaschen: 3.861.000
Standort: Castel San Pietro Terme (BO)

Saure: 6,40 g/l
Restzucker: 10,90 g/l
EAN: 8013327060536
Besitzer: Gianmaria Cesari
Önologe: Team von Önologen
Weinberge: 175 ha eigene und 180 ha gepachtete Weinberge

