

JEANETTE

Brut Sekt aus Trauben Pecorino

WEINSORTE: Spumante.

TRAUBEN: Pecorino 100%.

WEINGEBIET: C.da Granaro Pianella (PE). Italien.

WEINBERG OBERFLÄCHE: Ha 00.52.40

WEINBERG HÖHE: Mt 198

BODENART: Mittelschwerer bis sandiger Boden.

ZÜCHTUNGSART: Spalier.

WEINLESE: Erste Decade von September. Handlese und Auswahl der Trauben.

LEISTUNG PER HEKTAR: 80 ql circa.

WEINBEREITUNG: Die Trauben werden geerntet, vor Ort in Kisten verpackt und mit Trockeneis gekühlt. So werden sie in den Keller transportiert und leicht gepresst, um den Vorlaufmost zu erhalten. Dieser wird in Stahltanks gefüllt und nach Senkung der Temperatur auf 5°C circa 24 Stunden gelagert. Es entsteht ein vollkommen klarer Most, der in einen anderen Tank umgefüllt wird. Dort wird er mit speziellen Hefen geimpft, welche die Gärung auslösen. Bei einer Temperatur von 12°C-15°C dauert diese 20 Tage. Jetzt wird die Temperatur auf 10°C gesenkt und der Hefesatz alle 3-4 Tage aufgerührt. Aufgrund der Autolyse erhält der Wein jetzt komplexe Aromen der Hefe und die für diese wunderbare Traube charakteristischen Geschmackskomponenten. Dieser Grundwein wird stabilisiert, gefiltert und in Stahltanks, welche für einen Druck von 6 bar ausgelegt sind, gepumpt. Hier beginnt die zweite Phase der Gärung. Zucker und Hefen werden in genau berechneter Menge hinzugegeben, um bei diesem zweiten Gärprozess, welcher 45 Tage dauert, die gewünschte Menge an Kohlensäure und Alkohol zu erhalten. Abschließend wird der Spumante für 2 Monate ruhen gelassen und von Zeit zu Zeit gerüttelt. Nach diesen 2 Monaten, wird der Spumante isobarisch gefiltert, stark gekühlt und abgefüllt.

EIGENSCHAFTEN: Leuchtend gelbe, feine und anhaltende Perlage, gleichbedeutend mit hoher Qualität, sehr komplex, perfekte Kombination von sanften Tönen von Früchten wie Mispeln, Aprikosen und frisch und blumig Empfindungen. Intensiv, fein, aromatisch, mit einem Hauch von weißen Blüten, sehr angenehm im Geschmack und elegant.

ALKOHOL: 12,5% vol.

KOMBINATIONEN: Risotto mit Forellen; Birnen mit Mascarpone; Chichorée und Gorgonzola, Parmesan Wafern und Culatello gesalzenes Schweinefleisch.

www.chiarieri.it



CHIARIERI

