

NEVE

Gekochter Wein

WEINSORTE: typischer Wein.

HERSTELLUNGSZONE: Contrada Granaro in Pianella (Pe).

WEINBERGSFLÄCHE: 00,13,00 Hektare.

ANBAUHÖHE: 175 M. ü. d. M.

ERNTEZEIT: 10 Oktober.

WEINBERATUNG: Traditionell wird der Most bei konstanter Temperatur in einem Kupferkessel gekocht. Durch das Verdunsten des Wassers wird der Most zu einem süßen, sirupartigen Konzentrat. Die 400 ursprünglichen Liter Most werden zu 40 Litern reduziert. Nachdem der Most die gewünschte eingedickte Konsistenz hat, muss er zusammen mit 360 Litern frisch gewonnenem Most in einem Holzfass fermentieren. In einem schwankenden Zeitraum (10-40 Tage) beginnt die alkoholische Gärung, die 6 Monate dauert.

FARBE: bernsteinfarben.

ANMERKUNGEN: er hat eine beträchtliche aromatische Komplexität mit einem ausgeprägten Geschmack von Karamell.

ALKOHOLGEHALT: 15 %.

www.chiarieri.it



CHIARIERI