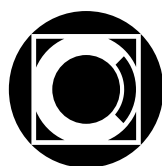


LE PETIT

Petit Manseng

2023



CASADEI



Bezeichnung und Name: Le Petit.

Rebsorten: 100 % Petit Manseng.

Hanglage: Nord-Süden.

Bodenart: Schieferböden, die reich an gebietstypischen Mineralien und Mikroelementen sind.

Pflanzjahr: 2010.

Dichte: 7.400 Rebstöcke pro Hektar.

Erziehungssystem: Guyot-Erziehung.

Produktion: 1 kg pro Rebstock mit einem Ertrag von 20 %.

Weinlese: Natürliches Eintrocknen der Beeren am Rebstock mit Handlese Ende Oktober.

Vinifikation: Die Trauben werden auf natürliche Weise entrappt, gekeltert und geklärt. Anschließend werden sie in Terrakotta-Amphoren aus Impruneta umgefüllt, in denen die Vinifikation stattfindet.

Ausbau: Nach Abschluss der Gärung wird der Wein abgefüllt und teils in Amphoren und teils in kleinen Barriques ausgebaut. Es folgt eine weitere Flaschenreife von 6 Monaten.

Alterungspotenzial: Über 20 Jahre.

Aromen und Geschmacksnoten: Ein schöner Altgoldton lädt ein zu einem unterschiedlich ausgeprägten Geruchsspektrum von Sultaninen, getrockneten Aprikosen, Sulla-Honig und einem Hauch von Botrytis. Am Gaumen zeigt sich eine stets moderate Süße, da die Frische dieser Rebsorte für ein Gleichgewicht sorgt, das bei Meditationsweinen nicht selbstverständlich ist, ganz zu schweigen bei späten Weinlesen. Honigartige Aromen und Geschmacksnoten mit einem angenehmen und frischen Abgang.

Passt zu: Schmackhaften, gut gereiften Käsesorten (z. B. Toma oder Pecorino di Fossa) bzw. eher mildem Blauschimmelkäse. Der perfekte Wein, um ein gemütliches Abendessen mit Freunden an einem Sommerabend ausklingen zu lassen.

Trinktemperatur: 12 bis 14 °C.



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Weiß



375 ml



14%