ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

CARA SORELLA
CANTINA GRAPPOLO FELICE
2023

Arneis, Riesling

Italien / Piemont

75cl, 13% Vol.

41914723

DOC Monferrato

Buon Giorno in der Cantina Grappolo Felice. Hier in den Hügeln zwischen Asti, Alba, Acqui Termi und Alessandria wachsen auf fruchtbaren Böden die Trauben, die den typischen Charakter geben. Verwöhnt von der südlichen Sonne. Sorgsam gehegt, gepflegt und geerntet von Menschen, die ihr Handwerk verstehen. Schonend verarbeitet und mit viel Wissen und Erfahrung zu feinen Weinen komponiert.

Degustationsnotizen

Fisch und leichten Sommergerichten, aber auch als wohlschmeckender Weisswein zum Apéro

Vinifikation

Der Weisswein besteht aus ca. 80% Arneis und 20% Riesling. Die zwei Sorten werden mit ca. 78 bis 82 Oechsle, bei kühlen Morgentemperaturen gelesen. So gelangen die Trauben mit niedrigen Temperaturen in den Keller. Anschliessend kommen die ganzen Trauben in die Presse. Um den Aromaverlust möglichst gering zu halten, werden die Trauben mit Trockeneis überlagert. Nach dem Pressen fliesst der Most in temperaturgesteuerte Gärtanks. In diesen modernen Edelstahlbehältern wird der Most bei konstanten tiefen Temperaturen von ca. 12 °C vergoren.

Charakter

Bestechende Aromen – in der Nase: grüner Apfel, Zitronengras, Mandel und Lindenblüten. Im Gaumen: weicher samtiger Auftakt, fülliger Mittelteil mit einsetzenden Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. im Abgang dominiert eine herrlich frische saftige Säure, die gepaart ist mit einer schönen Mineralität mit leichter Salzigkeit.

Terroir

Alte Reben rund um das wunderschöne Bauernhaus in Cassine.