



BRUSÌO - CARRICANTE CATARRATTO



Jung und intensiv. Aus der Verbindung zweier großer autochthoner Reben, Carricante und Catarratto, entsteht dieser charakteristische Wein, fröhlich und modern. Die Trauben werden von Hand gelesen, um sie unbeschadet zur Vinifikation zu bringen. Es folgen das Entrappen und die Mazeration bei niedriger Temperatur, die dazu dient, die Oxidation der Farbstoffe zu vermeiden und die zartgelbe Farbe zu bewahren, und anschließend das schonende Pressen und die sehr langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur. Brusio ist ein Weißwein mit elegantem aromatischem Bouquet von verführerischen Frucht- und Gewürznoten, abgerundet von der großen Schmackhaftigkeit und dem majestätischem Duft, die typisch für diese edlen sizilianischen Varietäten sind.

DENOMINATION: DOC Sicilia

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Strohgelb, klar und strahlend



DUFT: An der Nase verbinden sich schmeichelnde Noten von Pfirsich und weißer Melone mit Nuancen von Gewürz und Jasmin



GESCHMACK: Frisch, trocken. Ausgestattet mit hinreißender Schmackhaftigkeit, die den varietalen Geschmack betont. Fesselnd die Sequenz der Aromen im Finale

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Ideal zu weißem Fleisch, geschmortem Gemüse und Cremesuppen. Gut auch zu Risotto und ersten und zweiten Gängen auf der Basis von Blaufisch.

EMPFOHLENES GLAS: Tulpenform

SERVIERTEMPERATUR: 9 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 22.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 60% Carricante – 40% Catarratto

ANBAUGEBIET: Gebiet der DOC Erice

QUOTE: 350/400 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Südwest

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 4.000/4.500

PRODUKTION/HA: 6/6,5 to/ha

LESEZEIT: Erste Septemberdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 11,5% vol

SULFITE: 90 mg/L

VINIFIKATION IN WEISS: Entrappen, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4 °C). Schonendes Pressen der Beeren und sehr langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur. Kaltabfüllung in Flaschen.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 3 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre