

CURTIRUSSI VERDECA

MOCAVERO®



QUALITÄTSBEZEICHNUNG
PRODUKTIONSZONE
ALTER DER REBKULTUREN
BODENBESCHAFFENHEIT

Puglia I.G.P. Indicazione Geografica Protetta
Apulien - Valle d'Itria
20 Jahre
Kalkhaltiger boden, hügelig gelegen in
Anhöhen von 400 m. über dem Meeresspiegel.

REBENERZIEHUNGSSYSTEM
REBSORTE
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR
TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR
WEINAUSBEUTE PRO
100 KILOGRAMM TRAUBEN
LESEPERIODE

Alberello Pugliese und niedriges Spallier
100% Verdeca
4.200
6.000 kg
60-65 l
Ende September, erste decade des Oktobers.

VINIFIKATION

Pressen der Trauben (pneuma Tikpresse),
reinheit durch natuerliches abklaren
des Mostes, Zugabe auscesuchter hefen,
alkoholische gaerung bei kontrollierter
Temperatur von 20° C. Unter diesen
bedingungen dauert die gaerung
zwischen 15 und 20 Tagen ungefaehr.

AUSBAU

Nach der alkoholischen gaerung wird der wein
ruhig gelagert, um eine natuerliche klarheit zu
erhalten, danach vollzieht man die trennung
des bodensa tzes durch umschuetten; weiterhin
lagert man ihn in edelstahlbehael; gefuellt mit
untaetigen gasen, um moeglichen luftkontakt
zu vermeinden, der oxydationsschaeden
provozieren koennte. Nach ungefaehr drei
Monaten wird stabilisiert, gefiltert
und kalt in flaschen abgefüellt.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Stohfarbig mit gruenlichen reflexen,
glaenzend, elegantes aroma, schmeichlend
und geschmacklich trocken von grosser
feinheit und harmonie.

SERVIEREMPFEHLUNG

Empfelenswert als aperitiv, zu begleitung
von leichten vorpeisen, gemuesen reis und
fischgerichten, man serviert ihn kuehl.

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR
ALKOHOL (% VOL)
GESAMTSÄURE (G/L)
FLÜCHTIGE SÄURE (G/L)
SO₂ (MG/L)
PH
RESTZUCKER (G/L)

8 - 10° C
13
6
0,45
78
3,50
1,5