



## LINIE DOLCE

---

# TIKÒ

Lassen Sie uns mit einer süßen Note schließen. Der Gaumen wird mit **warmen, umhüllenden und verträumten Noten verwöhnt**

### QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Rosso Puglia I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

### PRODUKTIONSZON

Provinz Brindisi.

### ALTER DER REBKULTUREN

25 - 30 Jahre.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Steinige, mittlere Konsistenz.

### REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Kordon mit Sporen.

### REBSORTE

100% Aleatico.

### WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

3800

### TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

40 q.li.

### WEINAUSBEUTE PRO 100

### KILOGRAMM TRAUBEN

30 Liter.

## **LINIE DOLCE / TIKÒ**

---

### **LESEPERIODE**

Handbuch, letzte Septemberdekade.

### **VINIFIKATION**

Zwischen 22-24°C in Stahltanks. Drei Tage Mazeration bei kontrollierter Temperatur; dann malolaktische Gärung.

### **AUSBAU**

6 - 7 Monate in Stahl, 6 Monate in der Flasche.

### **ORGANOLEPTISCHE MERKMALE**

Kompakte und leuchtend rubinrote Farbe, die Nase ist eine Explosion von Parfums, mediterranem Gestrüpp, Veilchen- und Rosenfeldern mit intensiven Noten von Pflaumen und Johannisbrot. Im Mund süß, voluminös und anhaltend.

### **SERVIEREMPFEHLUNG**

Dessertwein, ausgezeichnet zu Trockengebäck, Mandelgebäck, Obst- und Kakaokuchen oder -pasteten, Trockenfeigen mit Mandeln und nicht zuletzt zum typischen Pasticciotto-Kuchen des Salento.

**OPTIMALE LAGERTEMPERATUR:** 16 - 18 °C

**OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:** 10 °C

**ALKOHOL (% VOL):** 14% + 5%

**GESAMTSÄURE (G/L):** 6

**FLÜCHTIGE SÄURE (G/L):** 0,40

**SO2 (MG/LT):** 110

**PH:** 3,10

**RESTZUCKER (G/L):** 80

**VERFÜGBARES FORMAT:** 0.50 LT.