

ACHENIO 2010 – Bolgheri Bianco DOC

Anbaugebiet: Die Trauben stammen ausschließlich von eigenen Weinhängen um Campo alla Sughera im Herzen des Ursprungsgebiets Bolgheri.

Rebsorten: Sauvignon Blanc, Vermentino und Chardonnay.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Weinlese: Die Sauvignon- und Chardonnay-Trauben sowie ein Teil der Vermentino-Trauben wurden in den ersten Septembertagen von Hand in Kisten zu 15 kg gelesen. Um das vielgestaltige Aroma der Trauben zu bewahren, erfolgt die Lese ausschließlich in den kühlen Vormittagsstunden. Die Vermentino-Trauben, die auf einem neuen Hang in einem schattigeren Gebiet etwas später reifen, werden rund zehn Tage später gelesen.

Vinifikationstechnik: Die Trauben der ersten Lese werden sanft gepresst. Nachdem der Most kalt abgestochen und so geklärt wurde, wird er in Barriques aus französischer Eiche gefüllt. Diese sind zu 100% neu und speziell für die Verarbeitung weißer Traubensorten vorgesehen und lagern bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20°C. Hier erfolgen zunächst die alkoholische und anschließend die malolaktische Gärung. Der Vermentino aus späterer Lese gärt nach der Pressung und dem Abstich in einem Stahlbehälter. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird so in diesem Fall die malolaktische Gärung verhindert.

Verfeinerung: Beide Weinteile (der im Barrique und der im Stahlbehälter vergorene) reifen sechs Monate lang auf der Feinhefe. Im März des Folgejahres wird der Wein verschnitten und abgefüllt und reift anschließend sechs Monate lang in der Flasche.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Strahlendes Strohgelb mit schönen Grüntönen.

Duft: Animierend, Noten von Pfirsich, Minze und Mandarine mischen sich mit Aromen von Gebäck und Karamell.

Geschmack: Überaus ausgewogen und harmonisch, der Alkohol steht in idealem Verhältnis zur höchst angenehmen Hintergrundsäure.

Letzter Jahrgang auf dem Markt: 2010

Serviertemperatur: 12-13° C (etwa eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen).

Passende Gerichte: Pasta-Gerichte und Risotti, Pasta mit delikater Füllung wie Wolfsbarsch-Ravioli, aufwendige Fischgerichte, ideal auch zu weißem Fleisch und Ziegenkäse, probieren Sie ihn auch zur Ribollita oder zu Suppen mit Brot.

