TENUTA
TASCANTE

C'ERAGIÀ 2020

Von einem kleinen, 1 Hektar großen Weinberg der Contrada Rampante: Unsere Interpretation des Chardonnays. Unsere schwierige, aber faszinierende Idee am Fuß des Ätnas die international gefeiertste Rebe anzubauen, hat uns zu unserem Chardonnay geführt: Bisher konnten wir ca. 5000 Flaschen, gereift in französischen Eichenfässern, produzieren.

Rebsorte: Chardonnay
Weinart: Weißwein Bianco Sicilia DOC
Anbaugebiet: nordhang des Vulkans - Gegend Montedolce, Castiglionedi Sicilia - Catania - Sizilien
Böden: terrassen auf Vulkansediment
Anbaujahr: 2000
Höhe der Weinberge: 740 ü.d.M.
Weinberglage: norden
Erziehungssystem: spalier
Schnittart: kordon-zapfenschnitt
Rebstockdichte Ha: 4.250
Traubenertrag je Ha: 56 ql
Weinlese: 27 August
Herstellungstechnik: in edelstahlbecken
Gärungstemperatur: 16-18° C
Gärungsdauer: 12 Tage
Malolaktische Gärung: nicht vollzogen
Veredlung: in französischen Eichenfässern
Alkoholgehalt: 13,5% Vol.
Daten der Mostanalyse: pH 3,35 - Gesamtsäure 5,90 g/l - Restzucker 0,35 g/ll - Gesamtextrakt 21 g/l

TASCA®
CONTI D'ALMERITA