

Naturalmente

VINI NATURALI

ORANGE

Trauben: Pinot Grigio

Naturalmente Orange wird aus Pinot Grigio-Trauben hergestellt. Nachhaltige Methoden im Weinberg, handgemachte Ernte, keine Manipulationen im Weingut, einheimische Hefen, Hautkontaktfermentation und keine Filtration sind Methoden zur Herstellung dieses Weins. Der Wein hat eine Orangenschalenfarbe mit einem Duft von kandierten Aprikosen, mit Noten von Birnen und Zitrusfrüchten. Voller Schluck, von Frische und intensiver, faszinierender aromatischer Persistenz.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Bianco d'Italia.

TRAUBENSORTE: 100 % Pinot Grigio.

ANBAUGEBIET: es liegt im Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave. "Le Ronche" ist der Name der Gegend, in der sich diese Weinberge befinden. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mildes Klima, mit mittlerer bis geringe Niederschlagsmenge und sommerlichen Temperaturen, die ein exzellentes Reifen der Trauben begünstigen.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 1986-2009.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen. Der Weinberg wird mit nachhaltigen Grundsätzen bewirtschaftet.

LESE: Handgepflückte Trauben Ende August, wenn die Trauben reif sind, aber immer noch einen guten Säuregehalt haben.

WEINBEREITUNG: Abbeeren der Trauben und Hautkontaktfermentation mit wilder einheimischer Hefe. Danach reift der Wein einige Monate lang dort auf seiner eigenen Hefe in Betonbehältern, die durch ein häufiges Mischen vom Boden gelöst wird, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren. Keine Filtration und geringer Sulfidgehalt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Orangenschalenfarbe mit einem Duft von kandierten Aprikosen, mit Noten von Birnen und Zitrusfrüchten. Voller Schluck, von Frische und intensiver, faszinierender aromatischer Persistenz.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Fischgerichten, Pasta und weißem Fleisch.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 15 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 5 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 12,5-13% vol. (abhängig vom Jahrgang).

NENNOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 15 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 12.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6 x 10 Kartons, d.h. 60 Kartons pro Palette, d.h. 720 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 345x263x306.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it