

Tenuta Le Velette



Tenuta Le Velette
Loc. Le Velette, 23
ORVIETO – UMBRIA
ITALIEN

“Sole Uve” Grechetto Umbria IGT 2010

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Umbrien IGT

ART DES WEINES: Weißwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Tenuta L Velette

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Orvieto Umbrien

JAHR DER WEINLESE: 2010

LOS-NUMMER: L 4011

Nettofüllmenge: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 13,0 %

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 100% Grechetto

FARBE: kräftiges strohgelb.

NASE: Intensive und ausgewogene Aromenvielfalt von Früchten (Birne, Pfirsich, Zitrus), leichte Vanillenoten, verhaltene Säurennoten.

GESCHMACK: Der Wein ist von vielfältigen intensiven Fruchtaromen bestimmt, verbunden mit leichten Bittertönen (Anklänge an Mandeln), einer teils pfeffrig wirkenden Würzigkeit und deutlichen, aber eingebundenen Säurennoten. Der Abgang ist angenehm und langanhaltend, begleitet von mit Früchten unterlegten Säure- und Bitternisnoten von Mandeln. Ein kräftiger und ausdrucksstarker Wein, dessen Genuss Freude bereitet.

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen der Tenuta Le Velette im Herzen des Anbaugebiets Orvieto Classico. Die Rebstöcke wachsen auf vulkanischen Böden, die für eine besondere Mineralität des Weines verantwortlich sind. Das Alter des Weingeländes beträgt 10 bis 21 Jahre. Die Bepflanzungsdichte: 2700-4000 Weinstöcke pro ha; der Ertrag: 6500 kg pro ha.

LESE: Die Weinlese erfolgt in der 3. Septemberdekade, wenn die Weinbeeren einen optimalen Reifegrad erreicht haben und gehaltvoll sind.

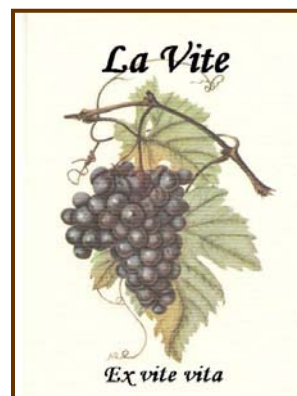
VINIFIKATION: Die Trauben werden vorsichtig gepresst. Die Hälfte des Mostes wird in Inox-Stahltanks bei kontrollierter Temperatur 10-12 tagelang fermentiert. Die andere Hälfte des Mosts wird indessen auf traditionale Weise vinifiziert; und zwar ohne Temperaturkontrolle in Weinfässern aus Eiche. Dadurch soll die im Terroir verankerte Typizität der Weinrebe zum Tragen kommen. Drei bis vier monatelang ruht der Wein auf dem Hefe-Geläger, um den Wein weicher zu machen und den schroffen Charakter der eigenen Tannine abzumildern. Nach dem Ende der Phase der Batonnage reift der Wein noch 2-3 Monate in Edelstahltanks. Im Mai wird der Wein in Flaschen abgefüllt und erreicht nach einer Verfeinerung des Weins auf der Flasche von mindestens 6 Monaten die Marktreife.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR: ca. 12⁰ C.

EMPFOHLENE GERICHTE:

Der Wein eignet sich als Aperitif, zu Vorspeisen, gegrilltem Fisch und hellem Fleisch sowie zu ausgewählten Käsesorten.



La Vite

Weinimport

Armin Hebel

Frieseweg 1

37085 Göttingen

0551/59 52 9

© Gestaltung & Text: *La Vite* - Armin Hebel

www.lavite-enoteca.de