

**„CARANTO“ PINOT NERO**  
**I.G.T.**



**Astoria** - 132 [lt.0,75]

✓ **ANBAUGEBIET**

Flache und hügelige Böden (150-200 m ü.d.M.) Venetiens.  
**Weinberge** mit 4000/5500 Stöcken pro Hektar mit einem Alter zwischen 10 und 15 Jahren.

**Durchschnittliche Produktion** 1,5/2 kg pro Stock, d.h. 80/90 Doppelzentner pro Hektar.

**Trauben:** Pinot Nero.

**Anbausystem:** Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die Weinernte erfolgt von Hand im September. Anschließend werden die Trauben gepresst und abgebeert. Das gekelterte Produkt wird einer 5/6 tägigen Gärung/Mazeration bei einer Temperatur von 24/25° C unterzogen. Später wird der Most abgestochen und die alkoholische und malolaktische Gärung durchgeführt. Der Wein ruht dann einige Monate auf den eigenen Hefen, wird anschließend geklärt, stabilisiert und in Flaschen abgefüllt. Der Wein ruht einige Wochen lang in der Flasche.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** nicht allzu intensives Rubinrot.

**Geruch:** intensiv, angenehm, erinnert an Erdbeeren und Himbeeren.

**Geschmack:** harmonisch, würzig, ausgewogener Körper.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Effektiver Alkoholgehalt, % vol** 11.00 - 12.00

**Zucker, g/l** 8.00 - 9.00

**Säure insgesamt, g/l** 5.00 - 6.00

✓ **AUSSCHANK- TEMPERATUR**

Am besten bei einer Temperatur von 12-14 °C servieren.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

„Caranto“ Pinot Nero I.G.T. - Astoria

