

CUVÈE SIAS

FÜLLMENGE: 0,75l
WEINSORTE: Cuvée aus Goldmuskateller und aromatischen Weißweinsorten
HERKUNFT: Südtirol – Italien
450 – 550m
BÖDEN: Moränenschutt, leicht, durchlässige, poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an den Hängen, sandig in der Talsohle
ALTER DER REBEN: 25 – 50 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT: 2 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL: 12,5 %
GESAMTSÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 50 g/l

AUSBAU

Nach einer Kaltmazeration von 12 Stunden erfolgt die traditionelle Mostgärung in kleinen Edelstahl tanks. Später wird der Wein für ca. 6 Monate auf der Feinhefe gelagert bis zum Erreichen seiner Trinkreife.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist goldgelb mit grünlichem Schimmer. Der sehr blumige Duft erinnert an Muskat, reife Äpfel und Birnen. Im Geschmack verführerisch süß mit einem optimalen Zucker/Säure-Verhältnis und einem lang anhaltendem Finale.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Aperitif, Desserts, reife Blauschimmelkäse

Serviertemperatur: 8 – 10°C

CUVÈE SIAS

CONTENUTO: 0,75l
VINO: Cuvée di Moscato Giallo e vini bianchi aromatici
VIGNETO: Alto Adige – Italia
450 -550m
TERRENI: terreno leggero, permeabile, degradato, alto percentuale di ghiaia in collina, sabbioso in valle
ETÀ DELLE VITI: 25 – 50 anni
INVECCHIAMENTO: 2 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL: 12,5 %
ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 50 g/l

VINIFICAZIONE

Dopo la macerazione a freddo per 12 ore avviene la fermentazione alcolica classica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox. Segue la maturazione sui lieviti per circa 6 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Il colore è giallo oro con riflessi muschiati. L' aroma è fiorito con note di noce moscata, mele mature e pere. Il sapore è dolce con un ottimo rapporto zucchero/acidità e un finale persistente.

ABBINAMENTO

ideale come aperitivo, con dessert e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 8 – 10°C

CUVÈE SIAS

CONTENTS: 0,75l
VARIETY: Blend of Moscato Giallo and aromatic white wines
VINEYARD: Alto Adige - Italia
SOIL: morainic soils, light, permeable, weathered soils, high gravel content in the hills, sand in the valley
AGE OF VINES: 25 -50 years
SHELF LIFE: 2 years +

ANALYSIS

ABV: 12,5 %
TOTAL ACIDITY: 5,5 g/l
RESIDUAL SUGAR: 50 g/l

VINIFICATION

After the cold maceration for 12 hours the classic alcoholic fermentation under controlled temperature in small stainless steel tanks occurs. It follows the ageing on the fine lees for 6 months.

TASTING

The colour is golden yellow with green reflexes. The flowery aromas in the nose remind of nutmeg, ripe apples and pears. Sweet on the palate with an optimal sugar/acid ratio and a persistent finish.

WINE & FOOD

recommended as aperitif, with desserts and stored cheese

Serving temperature: 8 – 10°C

