



Vin Santo Classico Trentino DOC 2009 0,375 L Az.Agr. F.lli Pisoni

Weingut

Das Weingut Pisoni, offiziell bekannt als Azienda Agricola Fratelli Pisoni, ist ein Familienbetrieb in Pergolese, in der Region Valle dei Laghi im Trentino, Norditalien. Das 1852 gegründete Weingut wird heute in vierter Generation von Marco und Stefano Pisoni geführt, die das Familienerbe der Weinherstellung mit einem starken Engagement für nachhaltige Praktiken fortführen. Pisoni ist für sein Engagement für die biodynamische Landwirtschaft bekannt, bei der die Harmonie mit der Natur und traditionelle Anbaumethoden im Vordergrund stehen. Das Weingut verzichtet auf chemische Substanzen, verwendet stattdessen organischen Kompost und hält sich bei der Bewirtschaftung der Weinberge an den Mondkalender. Außerdem werden uralte Techniken wie das Pflügen mit dem Pferd eingesetzt, um die Gesundheit des Bodens und die Artenvielfalt zu erhalten.

Expertise

| | |
|---------------------------|--------------|
| Jahrgang: | 2009 |
| gesetzl. Herkunft: | |
| Alkoholgehalt: | 13.00 % Vol. |
| Restzucker: | 160.00 g/l |
| Säure: | 7.50 g/l |
| Geschmack: | süß |
| Anbaugebiet: | Trentin |
| Rebsorten: | Nosiola |

Vinifizierung

Die Trauben werden selektioniert und dann für 4 Monate an der Luft getrocknet. Erst an Ostern wird gepresst.

Sensorik

Goldgelb, fulminantes Bukett nach exotischen Früchten, Nüssen und Rosinen, feine Süße, größte Tiefe und unendliche Länge

Passt gut zu

Mousse au Chocolat, Cantuccini

Lagerfähig

30 Jahre

Tipp

Mensch, Rebe, Boden, Klima. Aus der komplexen Verflechtung dieser Faktoren entstehen große Weine. Im Valle dei Laghi bilden diese Elemente die Grundlage für eine alte Tradition, die dank der Leidenschaft der Vignaioli jedes Jahr aufs Neue gepflegt wird: die Herstellung des geschätzten Vino Santo Trentino. Um ihn zu gewinnen, werden die besten Trauben der autochthonen Sorte Nosiola von einigen alten Weinbergen in einigen speziellen Parzellen geerntet. Die gut gereiften Trauben werden auf Gestellen (den "arèle") ausgebreitet und auf den Dachböden gelagert. Eine konstante Belüftung wird das ganze Jahr über durch die so genannte "Ora del Garda" gewährleistet, die charakteristische Brise, die vom nahe gelegenen

gleichnamigen See her weht. Der Trocknungsprozess dauert mehr als fünf oder sechs Monate, bis zur Karwoche. Nach dem Pressen beginnt die natürliche Gärung, die aufgrund der sehr hohen Zuckerkonzentration sehr langsam

verläuft und sich über Jahre hinzieht. Ein Wein, der Tiefe und exzessive Frucht in sich vereint. Zum Käse oder auch einfach nur so... ein weingewordener süßer Traum!