



Canale 2022

Der Canale, der aus den Trauben unserer Valtellina-Weinberge oberhalb der Stadt Tirano gewonnen wird, ist einer unserer komplexen und harmonischen Weißweine, der sich durch eine feine Mineralität und hervorragende Fruchtnoten auszeichnet.

– **WEINMARKE**

Le Traverse

– **TYP**

Weißwein

– **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinde: Tirano

– **TRAUBE**

Sauvignon

– **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Alpi Retiche di Sondrio IGT

– **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sandiger, granit- und tonhaltiger Boden, wenig Humus, sehr durchlässig

– **ERTRAG**

800g/m²

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Guyot

– **VINIFIKATION**

Die Trauben werden bereits im Weinberg ausgewählt und in Obstkisten geerntet. Nach einer sanften Pressung wird der noch trübe Most in 3-4 Jahre alte Barriques gefüllt und mit eigenen Hefen vergoren

– **REIFUNG**

In gebrauchten Barrique und Stahl

– **ALKOHOLGEHALT**

13,5% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

5,69g/l

– **RESTZUCKER**

<1,0g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

5 Jahre

– **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Intensives Strohgelb; in der Nase komplex mit feiner Mineralität und einem Aromenspektrum, das von leicht krautigen Noten bis hin zu Holunder und Pfeffer reicht; am Gaumen reichhaltig und fruchtig, unterstützt von einer guten Säure. Überrascht durch seine Brillanz und Persistenz

– **FARBE**

Intensives Strohgelb

– **PASSEND ZU**

Ideal für Bresaola, typisches Trockenfleisch aus dem Veltlin, Käse, Fleisch und Geflügel

– **SERVIERTEMPERATUR**

7-9°C

– **FORMAT**

75cl