

Weinlese 2011

SORTE	Toscana IGT
STANDORT DER WEINBERGE	Weingüter von Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)
HÖHE	350-400 Meter (ü. d. M.)
EIGENSCHAFTEN DES BODENS	Von mittlerer Mischung und skelettreich. Vorherrschend Lehm von Kalk-Mergel-Ursprung, entstanden aus der Zersetzung von Alberese und Galestro und auf der Formation von „Monte Morello“ lagernd. Kleine Teile auch auf Schwemmland, reich an Sand und Schlick.
ERZIEHUNGSFORM	Guyot und Cordone Speronato
VERSCHNITT	Trebbiano: 50 %, Malvasia Toscana 30 %, Chardonnay: 20 %
WEINLESE	Chardonnay: 8. September Trebbiano und Malvasia: 23. September
WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG	Weinlese von Hand, Mazeration über 24 Stunden bei einer Temperatur von 8 °C, gefolgt von einer Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der Wein verbleibt etwa einen Monat lang auf den Hefen, um ein umfassenderes Bukett zu erhalten, dann Filterung und Flaschenabfüllung. Reifung in der Flasche: 2 Monate.
SERVIERTEMPERATUR	12 °C
ALKOHOLGEHALT	12,9 % Vol.
GESAMTSÄUREGEHALT	5,7 g/l
ZUCKERRÜCKSTAND	2 g/l



Weinlese 2012

SORTE	Toscana IGT
STANDORT DER WEINBERGE	Weingüter von Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)
HÖHE	350-400 Meter (ü. d. M.)
EIGENSCHAFTEN DES BODENS	Von mittlerer Mischung und skelettreich. Vorherrschend Lehm von Kalk-Mergel-Ursprung, entstanden aus der Zersetzung von Alberese und Galestro und auf der Formation von „Monte Morello“ lagernd. Kleine Teile auch auf Schwemmland, reich an Sand und Schlick.
ERZIEHUNGSFORM	Guyot und Cordone Speronato
VERSCHNITT	Chardonnay: 80 %, Trebbiano: 20 %
WEINLESE	Chardonnay: 10. September Trebbiano: 25. September
WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG	Weinlese von Hand, Mazeration über 24 Stunden bei einer Temperatur von 8 °C, gefolgt von einer Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der Wein verbleibt etwa einen Monat lang auf den Hefen, um ein umfassenderes Bukett zu erhalten, dann Filterung und Flaschenabfüllung. Reifung in der Flasche: 2 Monate.
SERVIERTEMPERATUR	12 °C
ALKOHOLGEHALT	12 % Vol.
GESAMTSÄUREGEHALT	5,1 g/l
ZUCKERRÜCKSTAND	2 g/l



Weinlese 2013

SORTE	Toscana IGT
STANDORT DER WEINBERGE	Weingüter von Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)
HÖHE	350-400 Meter (ü. d. M.)
EIGENSCHAFTEN DES BODENS	Von mittlerer Mischung und skelettreich. Vorherrschend Lehm von Kalk-Mergel-Ursprung, entstanden aus der Zersetzung von Alberese und Galestro und auf der Formation von „Monte Morello“ lagernd. Kleine Teile auch auf Schwemmland, reich an Sand und Schlick.
ERZIEHUNGSFORM	Guyot und Cordone Speronato
VERSCHNITT	Chardonnay: 80 %, Trebbiano: 20 %
WEINLESE	Chardonnay: 8. September Trebbiano: 23. September
WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG	Weinlese von Hand, Mazeration über 24 Stunden bei einer Temperatur von 8 °C, gefolgt von einer Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der Wein verbleibt etwa einen Monat lang auf den Hefen, um ein umfassenderes Bukett zu erhalten, dann Filterung und Flaschenabfüllung. Reifung in der Flasche: 2 Monate.
SERVIERTEMPERATUR	12 °C
ALKOHOLGEHALT	11,5 % Vol.
GESAMTSÄUREGEHALT	5,2 g/l
ZUCKERRÜCKSTAND	1 g/l

