

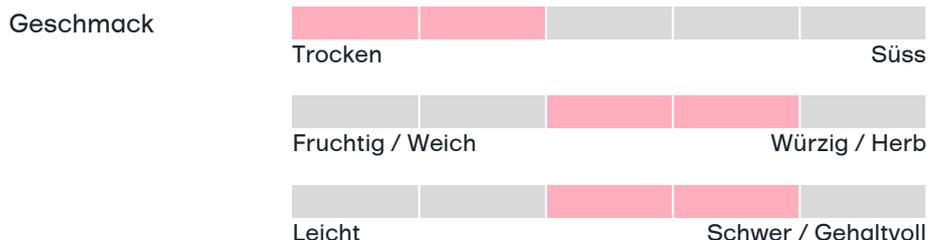


# Vergani

## CHARDONNAY ESTERETA



Bergamasca igt, Castello degli Angeli, Bergamo, Italien



Jahrgang 2016

**Notizen** Inspiriert von der ganzheitlichen Kultur der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft. Der Wein wird weder geklärt noch gefiltert. Diese Wahl, die auf maximalen Respekt gegenüber der Qualität des Weins abzielt, kann zur Bildung eines leichten Bodensatzes in der Flasche führen. Danach folgen die Arbeitsgänge Zerkleinern und Pressen in einer vertikalen Presse. Der gewonnene Saft wird in Stahltanks umgefüllt. Die erste Phase der alkoholischen Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt, dann wird der Most in Barriques aus französischer Eiche umgefüllt, wo er langsam die alkoholische und malolaktische Gärung vollendet. Produktion 550 Flaschen.

Begleitend zu zu hellem Fleisch wie Kaninchen

**Vinifikation** Der Wein reift für etwa 12 Monate in Barriques. Nach dieser Zeit der Verfeinerung wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Danach folgt eine Verfeinerung in Flaschen, die mindestens 12 Monate in einer thermokonditionierten Umgebung liegen, bevor sie zum Verbrauch freigegeben werden.

Traubensorten 100% Chardonnay

Alkohol 13.5 %

Format 75 cl

### CASTELLO DEGLI ANGELI

Das zum imposanten Castello degli Angeli gehörende Weingut, war für uns die ganz grosse Überraschung an der Vinitaly 2017. 60 km nordöstlich von Mailand gelegen, ist die Engelsburg bei der Anfahrt bereits aus der Ferne zu erkennen. Den Grundstein für den Weinbau legten 1996 Mauro Taiarioli und der Önologe Rainer Zierock. Heute sind die (nur) 1.8 ha Rebfläche das Reich von Fabio Bigolin, dem heutigem Önologen. Gerade mal 7000 Flaschen Wein beträgt die gesamte Jahresproduktion! Die Einzellagen mit einem Gefälle von bis zu 45%, befinden sich alle um das Castello herum. Eine echte Trouvaille aus Bergamo.

<http://www.castellodegliangeli.com>