

Arèle

Eine in jeder Hinsicht exklusive Rebe. Ein sonniger Wein des Mittelmeers, entstanden nach langsamer Fermentation der Trauben, die zuvor auf den entsprechenden Holzgraten – Arèle genannt – getrocknet und in der Osterwoche gepresst wurden. Daher nennt man in Vino Santo (Heiliger Wein), fein, delikater, von gold leuchtendem Gelb. Den man über lange Jahre trinken kann; unglaublich Überzeugend, fröhlich, angenehm süßlich. Einzigartig und unangreifbarer Vorreiter unter den Trockenbeeren-Weinen; in der Lage, die Zeit zu überdauern, denn er entsteht nur in jenen herausragenden Jahrgängen, die eine beeindruckende Langlebigkeit garantieren.



An exclusive wine, in all ways. A sunny wine, Mediterranean, obtained from slow fermentation of grapes, allowed to dry on grates - called arele - and pressed during Easter Week. For this reason it is called Vino Santo, fine, elegant, with a golden yellow, dazzling color. With its long, long persistence it is incredibly convincing, joyous, but never tedious on the palate. Unique and premier among dessert wines, able to stand the test of time because it is made only in memorable years which guarantee incredible longevity.



Rebsorte
Lage
Bodenzusammensetzung
Aufzuchtssystem
Ertrag
Vinifizierung

Grape Varietal
Vineyard location
Soil type
Vine Training system
Yield
Winemaking techniques

Nosiola
Gebiet Monti di Calavino auf 400 m ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
Kalkmergel
Einfache Trentiner Pergel
15 hl/ha
Nach langer Trocknung auf Holzgraten erfolgt die Vinifizierung in kleinen Fässern

Nosiola
Calavino Hills at 400 meters above sea level with southwest exposure
Calcareous marl
Simple Trentino pergola
15 hl/hectare
After long drying on grates, the wine is aged in small barrels