Anbaugebiet: Bertinoro, Hügellandschaft auf 150–200 m ü. d. M. mit lehmig-sandigen
Böden
Rebsorte: Albana (100%)
Lesezeitpunkt: Ende Oktober bis Dezember
Durchschnittlicher Hektarertrag: 4000 kg Trauben
Erziehungsform: Guyot-Erziehung
Stockdichte: 2500 Stück/ha
P anzjahr: 1991
Weinlese: Die Rosinierung erfolgt zu zwei Dritteln an der P anze und unter Auftreten des
Edelpilzes Botrytis Cinerea, wobei nach dem ersten Drittel der Rückschnitt der Triebe erfolgt;
das letzte Drittel erfolgt in Kisten. Die Lese der botrytisierten Trauben erfolgt in unzähligen
Durchgängen.
Vini kation: Alkoholische Gärung durch autochthone Hefen bei kontrollierter Temperatur,
teils im Stahltank und teils im Holz; ungefähr zweijähriger Ausbau, teils im Stahltank und
teils im französischen Eichenbarrique; Flaschenreifung von mindestens 18 Monaten.
Lagerfähigkeit: Mehr als 50 Jahre
Organoleptische Eigenschaften: Intensives Goldgelb, das mit zunehmender Reife zu bernsteinfarben tendiert. In der Nase Noten von Aprikosenmarmelade, Datteln und getrockneten Feigen, Honig, reifem Apfel und Vanille, leichte Gewürznoten und mit zunehmender Reife
auch die für botrytisierte Trauben so charakteristischen Safrannoten. Im Mund fett und sehr
schmeichelnd, im richtigen Maß adstringierend, nicht süßlich und mit denselben Aromen
wie in der Nase. Ein langanhaltender Wein von großem Reichtum.
Bemerkungen und Speisenempfehlungen: Dieser reiche und strukturierte Wein ist äußerst

Bissoni

und passt besonders g

Blauschimmelk

sowie zu

Gebäck.