

Tenuta Papale – Etna Rosso DOC Lysios - Datenblatt:



Rebsorte

Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio

Hauptmerkmale

Farbe: rubinrot

Bouquet: rote Früchte im Unterholz

Geschmack: Vollmundig und samtig

Eigenschaften des Anbaugebietes

Anbaugebiet: Südhang des Ätnas

Anbaufläche: 3 ha

Ausrichtung: Nord/ Süd

Höhe über NN: 750-800 m

Bodenart: Vulkangestein

Alter des Weinbergs: 5-30 Jahre

Anbaudichte: 22.000 Pflanzen

Erziehungssystem: Spalier

Ertrag der getrockneten Trauben pro ha: 70-80 Ql.

Weinertrag pro Ql. Trauben: circa 60%

Weinlese: Oktober/ November

Klima: feuchtes bis teilweise trockenes Klima



Gärungsprozess

Traubenmazeration: 30 Tage

Gärungstank: Edeltanks

Gärungsdauer: 12 Tage

Gärungstemperatur: 22-24°C

Malolaktische Gärung: Ja

Daten der Mostanalyse

Zuckergehalt des Traubenmosts: 20-23° KMW/Babo – Oechslegrad 97,2-111,78 Oe.

Säuregehalt des Traubenmosts: circa 7 g/l

Alkoholgehalt: 13-14 % vol.

Ph-Wert: 3.50

Alterungsprozess und Veredelung

Lagerung im Holzfass: 6 Monate

Veredelung in der Flasche: 1 Jahr

Holzart: Französische Eiche

Verzehrempfehlungen & Serviertemperatur

Dieser Wein eignet sich als Begleiter zu allen Arten von Fleisch sowie Wurstwaren und Käse. Die Serviertemperatur sollte bei 17°-18°C liegen.