

■ SPERELLO VINSANTO - COLLI DEL TRASIMENO D.O.C.

Rebsorten: Grechetto / Trebbiano.

Boden: lehmig - sandig mit Anwesenheit von Fossilien.

Zuchtssystem und Stockdichte: Double Guyot, 5200 Rebstöcke pro Hektar.

Weinerstellung: Passito-Wein aus sorgfältiger Auswahl der Trauben Grechetto und Trebbiano nach den traditionellen Techniken des Trasimeno-Sees. Die Trauben werden etwa 3 Monate lang auf Gestellen getrocknet und anschließend gekeltert.

Reifung: In Eichenfässern für ca. 4 Jahre, mit Zusatz von Hefe.

Organoleptischer Test: Helle Bernsteinfarbe; der Nase entfaltet er süße Noten von Rosinen, Dattel, getrockneten Feigen, Aprikosen und Kastanienhonig. Das Kosten wird durch eine angenehme Frische unterstützt. Ein eleganter Wein mit einer großartigen Persistenz im Geruchssinn und im Geschmack.

Bevorzugte Kombinationen: Historisch serviert mit den klassischen Cantuccio oder Tozzetto Keksen der umbrisch-toskanischen Tradition. Hervorragend zu Apfelkuchen, Frucht- und Marmeladentörtchen mit Feige oder Aprikose. In Kombination mit Blauschimmelkäse stellt sich jedoch heraus, dass es wirklich besonders und suggestiv ist.

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Serviertemperatur: 14-16°C

AUSZEICHNUNGEN:

Jahrgang 2007: **Goldmedaille**, Vins du Monde - Enologues de France, Paris.

Jahrgang 2008: **Goldmedaille**, Brüsseler Weltwettbewerb.

Jahrgang 2014: **Goldmedaille**, Brüsseler Weltwettbewerb.

Jahrgang 2014: **Goldmedaille**, Sélections Mondiales Des Vins, Quebec, Kanada.

Jahrgang 2015: **Goldmedaille**, Berliner Wein Trophy 2019

