



ESTÌ

„ESTÌ“, AUS DEM GRIECHISCHEN „ER IST“, RESULTIERT AUS DER SELEKTION VON CATARRATTO-TRAUBEN UND EINER SORGFÄLTIGEN MOSTGÄRUNG; 25 % DES PRODUKTS SCHLIESSEN DEN VERGÄRUNGSPROZESS IN EICHENFÄSSERN AB UND REIFEN MINDESTENS EIN JAHR LANG IN DER FLASCHE. ESTÌ HAT EINE STROHGELBE FARBE, ZITRUSNOTEN VON WEISSEM PFIRSICH UND REIFEN TROPISCHEN FRÜCHTEN SOWIE FEINE NOTEN VON RAUCH UND VANILLE.

BESCHREIBUNG

Typologie / Weißwein D.O.C. Sicilia Riserva.

Rebsorte / 100% Catarratto.

Alkoholgehalt / 13% vol.

Inhalt / 75 cl.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Herkunft der verarbeiteten Reben / Zentralsizilien, C.da Cusatino, ländliche Umgebung von Caltanissetta in 580 m (ü.d.M.), kalkhaltige, sandig-lehmige Böden.

Erntezeitpunkt und Ernteart / Erste Dekade im September, ausschließlich von Hand.

Rebsortenertrag pro ha / 10 t

Kellerei und Abfüllung / Im Landwirtschaftlichen Betrieb von C.da Cusatino Caltanissetta - Sizilien - Italien.

Vinifikation / Mostgärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 14° C.

Lagerung / In Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

Ausbau im Holzfass / 6 Monate Gärung von 25 % des Produktes in neuen Bârriques.

Flaschenausbau / Ein Jahr.

Lagerung des abgefüllten Weins / 16° C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe / Strohgelbe Färbung mit goldenen Reflexen.

Geruch / Reifer, weißer Pfirsich, zitroniger Hauch, tropische Früchte, rauchige Note und Vanille.

Geschmack / Fein, elegant und langanhaltend im Abgang.

Dazu passt / Gerichte auf Basis von Fisch, weißes Fleisch.

Serviertemperatur / 10° C.



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853