



piccolo sirano 2009

Vino Rosso Terrazze Retiche di Sondrio
IGT, 13,5 Vol%
3852 Flaschen à 75 cl
Flaschenpreis: Fr. 18.80

Traubensorte

80% Nebbiolo / 20% Syrah

Passt zu

Carpaccio, Teigwaren und mildem Käse

Beschrieb

Der «piccolo sirano» ist eine Cuvée von Nebbiolo und Syrah. Die Nebbiolo-Trauben aus der Parzelle Sertola, die Syrah-Trauben aus den Parzellen Santa Perpetua und Pinchetta e Garibalda. Die 70-jährigen Anlagen werden seit 2006 nach biodynamischen Prinzipien bewirtschaftet. Nach einem zweijährigen separatem Ausbau in Barriques wird die Wein assembliert und abgefüllt. Bevor der piccolo sirano in den Verkauf gelangt, reift er für weitere sechs Monate in der Flasche.

Optimale Trinkreife

bis 6 Jahre nach der Ernte

i v i n a u t o r i

Potentielle Anbaufläche

1,5 ha

Durchschnittsalter der Reben

über 70 Jahre

Anbaugebiet

Madonna di Tirano, Zone unterhalb Baruffini

Parzellen

Nebbiolo: Sertola. Syrah: Pinchetta e Garibalda, Santa Perpetua

Klone

Selection massale

Erntedatum

erste Hälfte Oktober 2009

Ausbau

Kaltmischung bereits im Mischsatz, 3wöchige Kelterung in 1500 Liter-Stahlständen mit pigeage, 24 Monate Ausbau in mehrjährigen Barriques

Abfüllung

Juli 2011

I Vinautori SA, Via Cantonale 191,
CH-7748 Campascio, www.vinautori.com