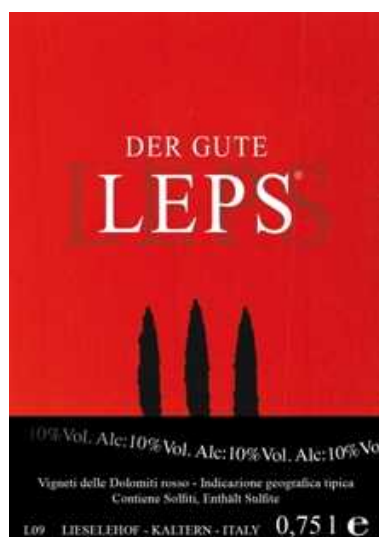


Weingut



Tenuta

LEPS



Il nome “Leps” compare per la prima volta poco dopo il mutamento del metodo di preparazione del vino di casa, comunque dopo il 1850: in quel periodo il cosiddetto “Druckwein” (vino ottenuto dalla pressatura di mosto fermentato) lasciò lentamente il posto al “Tresterwein” (vinello; ottenuto dalla fermentazione in acqua delle vinacce).

Il giornale “Illustrierte Welt” di Lipsia in Germania scrisse nel 1886 della viticoltura nel Sudtirolo: “in quella regione viene prodotto il “vino di famiglia” destinato alla servitù, chiamato anche “Piccolo” oppure “Lepps” ” .

Il “Leps” è ottenuto dall’uva di schiava povera di zuccheri. Il raccolto della vendemmia viene sgrappolato, ammostato e abitualmente versato sopra la vinaccia del vino già fermentato. In passato, il procedimento talvolta avveniva anche con l’aggiunta di acqua e zucchero, oggi però questo non avviene più.

Descrizione: usato come „vino da pranzo“, è molto leggero, gradevole e gentile al palato con basso contenuto alcolico. Come “vino estivo” è bevuto fresco, l’ideale per la stagione calda. Si abbina a tutti i cibi leggeri della cucina mediterranea.

Alcool: 10°

Temperatura di Servizio: da 11° C a 13° C