

Weingut

Lieselehof

Tenuta



## SWEET CLAIRE

Passito

All'Istituto Nazionale di Freiburg (D) solo nel 1975 si incominciava a captare, il valore di certi vitigni provenienti da Riesling e Pinot Grigio.

### Requisiti del vitigno (Terroir)

Le caratteristiche della specie assomigliano a quelle del Riesling e Pinot Bianco.

Le uve maturano nella posizione "Lavardi" à Caldaro ad un altitudine di 450mt. Le viti sono state piantate nell'anno 2003.

**Sviluppo:** Forte e piuttosto verticale. **Rendimento:** Per ogni ramo ci sono da 2 a 3 grappoli di dimensione media. Si rende quindi necessario potare con decisione. Per migliorare la qualità del vino il carico della vite non deve superare 1.5 chilogrammi à pianta. Con questa resa riusciamo a produrre vini di qualità eccezionale.

**Vendemmia:** Verso fine di settembre. L'uva viene seccata all'aria durante l'inverno nel nostro giardino all'aperto e quindi perde l' 80% del suo peso. In gennaio viene pressata a mosto. La fermentazione si trascina per dei mesi.

**Valori record:** Alcool 13 % vol., Acidità 7,9g/L, Zucchero residuo 190g/L

**Vino:** Di colore giallo oro, ha un profumo fruttato e complesso che ricorda la pesca e la frutta secca. Il suo sapore pieno e persistente, con una piacevole nota armonica acidula.

**Abbinamento:** Da bersi da solo o in abbinamento formaggi saporiti e pasticceria secca, servito a 12°C.

TENUTA LIESELEHOF, Via Kardatsch 6, Caldaro, Tel. 0471 965060, Cell. 329 9011593, [www.lieselehof.com](http://www.lieselehof.com)  
Azienda biologica in fase di conversione, secondo l'art. 8 della legge EU 2092/91

