

Desiderium

I FERRETTI



Desiderium ist Emotion pur. Er ist das Ergebnis nach einem Jahr Besprechungen und Überlegungen zwischen Davide und Michele Luisa. Desiderium ist ein charakteristischer, schmeichelnder und raffinierter Weißwein. Die Herausforderung bestand darin, einen strukturierten und gleichzeitig frischen Wein herzustellen. Die Namenswahl? Unser Wunsch, dass Sie es schaffen, alle Ihre Wünsche wahr werden zu lassen, ermutigt durch unseren guten, beruhigenden, einzigartigen Wein, der genau wie Ihre geheimsten und intimsten Träume ist...

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Das Ergebnis ist ein weicher Wein mit Zitrus- und Vanillnoten durch den Chardonnay, der aber auch durch den Sauvignon frisch und fruchtig und durch den Friulano unfehlbar charakteristisch ist. Keine Geschmacksnote überwiegt.

Ein ausgewogenes, angenehmes und denkwürdiges Zusammenspiel. Am Gaumen strukturiert, vollmundig, harmonisch mit anhaltendem Abgang.

SERVIERVORSCHLAG

Ideal zwischen den Mahlzeiten, passt gut zu warmen Gemüse Vorspeisen, Geflügel und fetthaltigem Fisch.

REBSORTEN

Chardonnay, Friulano, Sauvignon. Desiderium wird aus Trauben der historischen Reben des Weinguts hergestellt: Diese sind nicht sehr produktiv, verleihen dem Wein aber Spitzenqualität.

REBERZIEHUNG

Guyot
STOCKDICHT
5.800

WEINBEREITUNG

Getrennte Weinbereitung von Chardonnay, Sauvignon und Friulano. Mazeration: Hülsenmischung bei niedriger Temperatur. Klärung: statisch bei niedriger Temperatur. Gärung: für den Chardonnay in 500l-Holzfässern; für den Friulano und Sauvignon im Stahltank etwa 12 Tage lang.

AUSBAU

10 Monate auf der Hefe

REIFUNG

Der Chardonnay wird 8 Monate lang im Fass ausgebaut; nach der Assemblage der drei Sorten wird der Wein 3 Monate lang im Stahltank und 2 weitere Monate in der Flasche gelagert.

SERVIERTEMPERATUR

12°-14°C