

OLIMPO

VINO DOLCE



ITALIANO OLIMPO, VINO DOLCE DA UVE STRAMATURE

Provenienza: Comune di Brentino Belluno.

Colore: Rosso rubino carico.

Profumo: Fruttato maturo, confettura con note di prugna e fico.

Gusto: Dolce, pieno, leggermente tannico.

Vinificazione: La raccolta dei grappoli più sani viene fatta in maniera accurata, a mano alla fine di settembre e quindi adagiati in un unico strato in plateau nel fruttaiolo per l'appassimento fino al momento della pigiatura a gennaio. Il processo di fermentazione dura più di 30 giorni e si arresta naturalmente raggiunti i 12 gradi alcolici, con un residuo zuccherino di oltre 200 g/l. Il vino ottenuto viene in seguito affinato per circa 8 mesi in botte di rovere e, successivamente, per altri 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Abbinamenti: Servire con pasticceria secca e con formaggi di montagna stagionati.

ENGLISH OLIMPO, SWEET WINE FROM OVERRIPE GRAPES

Origin: Brentino Belluno Municipality.

Color: Strong ruby red.

Aroma: Ripe fruits, jam with notes of plum and fig.

Flavor: Sweet, full-bodied, slightly tannic.

Wine making: Harvesting of the healthiest grapes is carried out with care, by hand at end of September, then they are set in a single layer on plateau in storage for drying until they are then crushed in January. The fermentation process lasts more than 30 days and stops naturally once 12° alcoholic volume is reached, with a sugary residue of more than 200 g/l.

The wine is then aged for about 8 months in oak barrels, and subsequently for another 6 months before being marketed.

Combinations: Serve with dry pastries and aged mountain cheeses.

DEUTSCH OLIMPO, SÜSSWEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

Herkunft: Gemeinde von Brentino Belluno.

Farbe: Schweres Rubinrot.

Bukett: Aroma reifer Frucht und Konfitüre mit Pflaumen- und Feigennoten.

Geschmack: Süß, vollmundig, leicht tanninhaltig.

Weinbereitung: Ende September werden die gesündesten Trauben sorgfältig per Hand gelesen und einschichtig auf Plateaux im Obstlager zur Trocknung bis zur Pressung im Januar gelegt. Die Fermentation dauert über 30 Tage an und endet natürlich bei Erreichen eines Alkoholgehalts von 12° und einem Zuckerrestgehalt von über 200g/L. Der gewonnene Wein wird 8 Monate lang in Eichenholzfässern verfeinert und anschließend weitere 6 Monate in der Flasche bevor er kommerziell vertrieben wird.

Serviervorschlag: Der Wein serviert sich zu trockenem Gebäck und reifem Bergkäse.



Servire a 12-14°C
Serve at 12-14°C
Serviertemp. 12-14°C



0,375 l e



15% vol



Enantio 100%