Azienda agricola
dal 1939
Cà dei Frati

Tre Filer

Vino da uve stramature dolce

Die Qualität eines Süßweins bemisst sich an der Balance zwischen Süße, Säure und Aromen. Der Tre Filer schafft hier das perfekte Gleichgewicht und verzaubert durch ein sensationelles Geschmacksfeuerwerk. Dieser angenehme Wein ist besonders aromatisch. Es lassen sich intensive Noten von getrockneten Früchten und Honig erkennen. Er ist verführerisch und emotional und trägt die Herbstsonne in sich. Am Gaumen ist deutlich fruchtige Süße erkennbar, die Exklusivität kommt jedoch von der belebenden Säure der Turbiana. Sie harmoniert mit der hypnotisierenden Süße und sorgt für einen köstlichen, langanhaltenden Abgang. Sehr fein zu Schimmelkäse, aber auch zu trockenem Gebäck. Die Serviertemperatur liegt bei 12° - 14° C..

Expertise

Rebsorten: Turbiana, Chardonnay und Sauvignon Blanc
Boden: kalk- und tonhaltig
Erziehungsmethode: Guyot (doppelt) für die Turbiana, Kordon für Chardonnay und Sauvignon Blanc
Vinifikation: In Edelstahltank
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau und Reifung: 12/14 Monate in Edelstahltanks auf der Feinhefe, danach ein Jahr in der Flasche
Alkoholgehalt: 13%
Gesamtsäure: 7,50 g/L
Flüchtige Säure: 0,65 g/L
pH-Wert: 3,20
Trockenextrakt: 28 g/L