Casal di Serra

Name	**Casal di Serra**
Ursprungsbezeichnung	Verdicchio dei Castelli di Jesi doc, classico superiore
Weingut	Umani Ronchi
Region	Marken
Land	Italien
Produkttyp	Weisswein
Jahrgang	2025
Traubensorten	100 % Verdicchio
Vinifikation	Die autochthone Traubensorte Verdicchio wird von Hand gelesen. Nach einer sanften Pressung wird der Most schnell abgekühlt und anschliessend statisch dekantiert. Seit einigen Jahren werden einige der für Casal di Serra verwendeten Trauben mit der Technik der pellikulären Mazeration vinifiziert, ein Verfahren, das die Extraktion des Sortencharakters fördert und optimiert. Die Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 16 und 18°C dauert 10-15 Tage. Der Wein, der hauptsächlich keine malolaktische Gärung durchläuft, reift etwa 5 Monate in Edelstahltanks in Kontakt mit seinen Hefen. Ende April abgefüllt, ruht er einige Monate lang weiter in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.
Wussten Sie?	Die autochthone weisse Sorte Verdicchio wird in Stahltanks vinifiziert und ausgebaut. Eine delikate Entdeckung mit Noten von Birnen, Bergamotte sowie einer feinen Mineralität. Saftiger, erfrischender Gaumen, perfekt ausbalanciert.
Alkoholgehalt	13 % vol.
Allergene	Sulfite
Nachhaltigkeit	Bio, Nachhaltig, Vegan
Degustationsnotizen	Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Duftendes Bouquet mit Noten von Birnen, Zitrusfrüchten und etwas Bergamotte, untermalt von mineralischen Aromen. Im Gaumen herrlich frisch und gleichzeitig crèmig, fruchtig, wiederum schön mineralisch, saftig und süffig. Mit seiner frischen Säure und dem anhaltenden Abgang bereitet der Wein ausgesprochen viel Trinkspass.
Foodpairing	Aperitivo
Artikelnummer	2325.75C.2025.K06
Verpackung	6er-Karton
Verschlusstyp	Naturkorken
Inhalt	75 cl

Informationen vom 18.11.2026

Bindella
la vita è bella

Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG
Hönggerstrasse 115 8037 Zürich +41 44 276 60 60
bindella.ch