

*Villa La Ripa*  
NAMASTÈ Bianco IGT Toscana

**Bezeichnung:** Indicazione Geografica Tipica Toscana

**Produktionsgemeinde:** Arezzo

**Rebsorten:** 60% Malvasia, 40% Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Höhenlage Weinberg:** 300 Meter

**Alter der Weinberge:** über 40 Jahre

**Ertrag in Liter pro Hektar:** 6000 Liter/ha

**Reberziehung:** Zapfenkordon

**Art der Weinlese:** selektive Handlese

**Erntezeit:** Ab der ersten Dekade im September

**Datum der Einführung:** Juni des Folgejahres nach dem Erntejahr.

**Weinherstellung:**

Die Trauben werden mit zwei verschiedenen Kriterien vinifiziert: Weißweinbereitung und Einmischung. Bei der Weißweinbereitung werden die ganzen Trauben weich gepresst. Der auf diese Weise erhaltene Most wird nach einigen Stunden dekantiert. Nach der Dekantierung ist der Most bereit für die alkoholische Gärung. Bei der Einmischung werden die entrappten Trauben nur äußerst weich gepresst um die maximale Unversehrtheit der Traubenschalen zu gewährleisten. Während der alkoholischen Gärung werden mehrere Kelterungen durchgeführt, um aus den Traubentrestern Aromen zu gewinnen. Nach der Maische, die zwischen 2 bis 5 Tagen variiert, erfolgt der Abstich. Die alkoholische Gärung wird bei 18 ° C durchgeführt. Namastè wird im eigenen Bodensatz für mindestens 6 Monate verfeinert.

**Analytische Hauptparameter:**

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| - Alkoholgehalt | 12,5% Vol          |
| - Gesamtsäure   | 5,70 g/l Weinsäure |
| - pH            | 3,35               |
| - Zucker        | 1,2g/l             |