

"Anisos" betont die Ungleichheit dieses Weißweins, indem die Vinifizierung wie bei einem Rotwein stattgefunden hat.

Seit einiger Zeit verlagern wir unseren Schwerpunkt auf die Produktion naturnaher Weine. Unser Betrieb ist dabei die Anbauweise auf biologisch umzustellen. Wir fermentieren mit einheimischen Hefen und versuchen Schwefeldioxid nur in sehr geringen Mengen zu verwenden.

Dieser erste Weißwein stammt aus einer Reihe von Experimenten welche auf einigen Reben auf den Hügeln oberhalb von Rovereto stattgefunden haben:

- Pinot Blanc in Noriglio auf 550 Metern über dem Meeresspiegel angebaut
- Nosiola auf dem monte Pipel 400 Meter über dem Meeresspiegel
- Chardonnay in Vallarsa auf 750 Meter über dem Meeresspiegel gewachsen.

Die Fermentation erfolgt spontan in Kontakt mit den Schalen für einen Zeitraum von 4 bis 12

Tagen. Der Wein kommt anschliessend für 1 Jahr in 5hl Eichenfässer.

Jetzt wird der Wein in einen Stahltank gefüllt und bekommt zum ersten Mal eine sehr geringe Dosis Schwefel.

Nach einigen Monaten Lagerung wird der Wein unfiltriert abgefüllt und verbleibt für weitere 10 bis 12 Monate in der Flasche.

Dieser Wein ist für uns nur der Ausgangspunkt. Er wird sich sicherlich im Laufe der Zeit verändern, wobei der Schwerpunkt auf Nosiola gesetzt wird, da er für diese Art der Verarbeitung sehr geeignet erscheint.

"Anisos" heißt „ungleich“, um nicht anders zu erscheinen, sondern der Versuch die Essenz dieser phantastischen Hügel zu extrahieren.