



24k I.G.T.

| | | | |
|----------------|--------------------------------|------------------|------------|
| Anbaugebiet: | Valtellina | Lagerfähigkeit: | 25 Jahre |
| Traubensorten: | Nebbiolo Cabernet Sauvignon | Trinktemperatur: | 18 - 20° C |
| Alkoholgehalt: | 15.5 % vol. | | |

| | | | |
|-----------------------|--------------------------------|----------------------------|------------|
| Zona di coltivazione: | Valtellina | Capacità di conservazione: | 25 anni |
| Vittigno: | Nebbiolo Cabernet Sauvignon | Servire alla temperatura: | 18 - 20° C |
| Gradazione alcolica: | 15.5 % vol. | | |

| | | | |
|------------------|--------------------------------|-----------------------|------------|
| Growing area: | Valtellina | Shelf life: | 25 years |
| Type of grapes: | Nebbiolo Cabernet Sauvignon | Drinking temperature: | 18 - 20° C |
| Alcohol content: | 15.5 % vol. | | |

Der 24K ist ein absoluter Topwein, der nur in Jahrgängen mit ausserordentlicher Trauben-qualität gekeltert wird. Genau so spektakulär wie der Wein selbst, ist sein Label, welches aus reinem 24 Karat Feingold (Gold 999) besteht.

Jedes Label wird in aufwändiger Prozedur gefertigt und in geduldiger Handarbeit an der Flasche angebracht. Somit ist jede original Magnum-Flasche ein absolutes Unikat.

Bevor wir die Trauben für den 24K pressen, werden sie während rund drei Monaten auf Holzrosten, den «Graticci», ausgelegt und getrocknet. Dabei verlieren sie noch vorhandenes Wasser und zurück bleiben rosinenartige Trauben mit einer erhöhten Aroma- und Zuckerkonzentration. Die Gärung wird in Temperatur kontrollierten Edelstahltanks gestartet. Schon nach zwei Tagen wird der Saft in spezielle Barriques aus vier verschiedenen Hölzern abgefüllt. Für die alkoholische Gärung und den Säureabbau bleibt der Wein während 24 bis 30 Monaten in den Barriques. Anschliessend wird er in kleinen Edelkastanienfässer umgefüllt. Zu guter Letzt gelangt der Wein in die Magnum-Flaschen und erst nach langer, geduldiger Flaschenlagerung wird der 24K in der edlen Holzkiste ausgeliefert.

Il 24K è un vino di qualità sopraffina, vinificato esclusivamente in annate con uve di primissima scelta. Un vino così spettacolare merita una presentazione altrettanto straordinaria; per questo la sua etichetta è stata realizzata in oro 24 carati (oro 999).

Ogni etichetta, risultato di una complessa lavorazione, viene applicata alla bottiglia con paziente lavoro a mano. In questo modo ciascuna bottiglia magnum di 24K diventa un pezzo unico. Ogni bottiglia, corredata di un certificato di autenticità, è racchiusa all'interno di una cassetta di legno pregiato.

Prima di essere pigiata, l'uva destinata a produrre il 24K viene deposta per circa tre mesi su graticole di legno, i cosiddetti «graticci», e fatta essicare. Grazie a questa procedura, che consente di eliminare l'acqua residua, si ottengono grappoli di uva passa con un'elevata concentrazione di zuccheri e aromi.

La fermentazione ha inizio in cisterne di acciaio a temperatura controllata. Già dopo due giorni il mosto viene trasferito in speciali barrique realizzate con quattro diversi tipi di legno, all'interno delle quali rimane dai 24 ai 30 mesi per la fermentazione alcolica e la riduzione dell'acidità. Successivamente il vino è versato in piccole botti di castagno. L'ultima tappa è il travaso in bottiglie magnum. Soltanto dopo un'attesa lunga e paziente, la bottiglia di 24K è pronta per la vendita, chiusa nella sua cassetta di legno pregiato.

24K is an absolute top wine, pressed uniquely in vintages with extraordinary grape quality. Its label, made of 24 carat fine gold (gold 999), is just as spectacular as the wine itself. Each label is the result of a complex procedure and is patiently attached to the bottle by hand. Thus, each original Magnum bottle is an absolute unicum. Each bottle is delivered with an authenticity certificate in a precious, lock-up wooden box.

Personal review by wine author Chandra Kurt: "A stunner! It has been quite a while, since I last drank a wine of such strength, and yet of such finesse and grace. Its long lasting taste is impressive. It is also great that it does not appear crude. Unforgettable. My compliments!"

Before pressing the grapes for the 24K, they are displayed and dried on a wooden rusting, the "Graticci". During this process, they lose the remaining water and we obtain raisin-like grapes with an increased concentration of flavour and sugar. The fermentation begins in controlled high grade tanks. As early as two days later, the juice is bottled into special barriques made from different woods. The wine stays in these barriques for 24 to 30 months for alcoholic fermentation and acid decay. It is rebottled into small European chestnut casks. The wine is eventually bottled into Magnum bottles but is not free for delivery before a very long and patient storage period in bottles.