

SORSO ROSSO

Traubenmischung

50 % Merlot – 50 % Cabernet Sauvignon

Weinberg

Die Reberziehung erfolgt nach Guyot-System. Die Pflanzdichte liegt bei 4.000 Rebstöcken pro Hektar und die Produktion beträgt etwa 2,5 Kg pro Pflanze. Der Boden ist moränischen Ursprungs und das Anbauggebiet befindet sich südlich des Gardasees, wo die Reihen von Norden nach Süden ausgerichtet sind. Die Weinlese erfolgt von Hand.

Weinherstellung e Ausbau

Nach einer 30/40-tägigen Lagerung in kleinen Kisten in einer belüfteten Umgebung werden die Trauben gepresst. Die Gärung findet in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur statt, wo der Most für die Dauer der Mazeration, die normalerweise nicht weniger als 10 Tage beträgt, verbleibt. Nach dem Abstich wird der Wein in Tanks gelagert, um die alkoholische und malolaktische Gärung abzuschließen. Am Ende des Prozesses wird der Wein für mindestens 12 Monate im Tank veredelt. Nach der Abfüllung kommt er nach einem weiteren Ausbau von 6 Monaten in den Handel.

Organoleptische Eigenschaften

Intensive rote Farbe, mit feinen und eleganten Aromen und Noten von reifen Früchten, die von Kirsche bis Pflaume reichen, kennzeichnen diesen Wein. Am Gaumen ist er vollmundig und angenehm ausgewogen. Ein Wein mit einer bemerkenswerten Struktur, der sich für einen langen Ausbau in der Flasche eignet und seine besten Eigenschaften 3 Jahre nach der Abfüllung zum Ausdruck bringt.

Passt gut zu...

Rotem Fleisch im Allgemeinen, auch gut zu Wild und reifem Käse. Er findet auch seinen Platz als Meditationsswein und kann daher als hervorragender Wein zum Abschluss einer Mahlzeit betrachtet werden.

KATEGORIE: Rotweine

