



Aus dem Experiment von 1988 des „Schelms“ (Birba) Sergio Rossi, der den Ausbau eines Brunello in Barriques ausprobieren wollte, resultiert ein eindeutig faszinierender, gleichzeitig sehr gefälliger und kräftiger Wein mit einem überzeugenden Preis-Qualitäts-Verhältnis.



| | |
|---|---|
| Klassifizierung | Rosso IGT Toscana |
| Jahrgang | 2014 |
| Lage der Weinberge | Hanglage auf 270-320 m.ü.d.M. |
| Rebsorte | Sangiovese Grosso 100% |
| Reberziehungssystem | Kordonerziehung |
| Durchschnittsalter der Reben | 25 Jahre |
| Bewirtschaftungsmethoden | Intensiver Rebschnitt, Produktionsbegrenzung auf wenige Trauben pro Stock (50 dz/ha), manuelle Lese und Auswahl der Trauben am Selektionstisch. |
| Weinbereitung | Sanftes Pressen der Trauben, Temperaturkontrolle bei der Gärung (30°C), zweimaliges Umfüllen im Jahr, langsame Flaschenabfüllung mit Wechselrichter in sterilem Ambiente. |
| Alkoholgehalt | 14,00% |
| Gesamtsäure | 5,25 |
| Gesamt-Trockenextrakt | 29,00 |
| Polyphenols | 2800 |
| Ausbau | 14 Monate in französischen Barriques aus Allier und Vosges mit mittlerer Röstung, von denen ein Drittel neu ist. |
| Verfeinerung auf der Flasche | 14 Monate, bevor der Wein auf den Markt kommt. |
| Durchschnittliche Jahresproduktion | 7.000 Flaschen à 0.75l |
| Lagerfähigkeit | 10 Jahre |
| Flaschentyp | Bordeaux, 600 g schwer |
| Farbe | Sehr intensives Rubinrot |
| Geschmack | Trocken, harmonisch, rund, samtig |
| Duft | Feine, ätherische Fruchtnoten, Vanille und Erdbeere. |

Speisenanbindung

Rotes Grill- und Bratenfleisch. Die Flasche mindestens 24 Stunden vorher bei Zimmertemperatur aufrecht stellen, aus dem Dekanter servieren.

