



Dieser Wein entsteht durch die Herabstufung des Brunello, dessen strenge Vorschriften der Ursprungsbezeichnung er aber einhält, und seine Eigenschaften sind die Frische und die typischen Düfte junger Qualitätsweine mit fruchtigen und weinigen Noten, die mit komplexeren Aromen von Waldboden und Veilchen verschmelzen.



Klassifizierung	Rosso DOC
Jahrgang	2016
Rebsorte	Sangiovese Grosso - Brunello
Lage der Weinberge	Hanglage auf 270-320 m.ü.d.M.
Reberziehungssystem	Kordonerziehung
Durchschnittsalter der Reben	15 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 (30°C) bei der Gärung auf der Maische (15 Tage), zweimaliges Umfüllen im Jahr, langsame Flaschenabfüllung mit Wechselrichter in sterilem Ambiente.
Alkoholgehalt	13,50%
Gesamtsäure	5,50
Gesamt-Trockenextrakt	30,00
Polyphenole	2800
Ausbau	1 Jahr, davon 10 Monate in Eichenholzfässern.
Verfeinerung auf der Flasche	2 Monate, bevor der Wein auf den Markt kommt
Durchschnittliche Jahresproduktion	25.000 Flaschen à 0,75 l
Lagerfähigkeit	3 Jahre
Flaschentyp	Bordeaux, 450 g schwer
Farbe	Rubinrot
Geschmack	Harmonisch, samtig
Speisanbindung	Pasta, gegrilltes Schweinefleisch und rotes Fleisch.

Serviertemperatur

16 - 18° C

