



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.





Rosso DOC Klassifizierung

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 1

3 Jahre Lagerfähigkeit

Flaschentyp Bordeaux, 450 g schwer

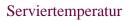
Farbe Rubinrot

Geschmack Harmonisch, samtig

Speisenanbindung Pasta, gegrilltes Schweinefleisch und rotes

Fleisch.





16 - 18° C

