



SenzaFine Rosso

VERONA IGT

Weinberg: Gemeinde San Martino Buon Albergo (VR), Mezzomonte, località Ferrazze

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 40 Jahre

Auslegung: Süd, Süd-West

Böden: kalkhaltiges Grundskelett mit tonigen Bestandteilen

Trauben: Corvina, Merlot, kl. Anteil lokaler Trauben

Ertrag/ha: 100 DZ/ ha

Ausbau:

Lese der Haupttraube Corvina Mitte September in kleinen Kassetten, die an einem trockenen, luftigen Ort für ca. 30 Tage leicht getrocknet werden. Mitte Oktober, erfolgt die Merlot Lese. Es werden dann beide Rebsorten nach der Entraspelung für ca. 5-7 Tage unter täglicher Umwälzung des Traubenhutes eingemaischt. Bei einer kontrollierten Temperatur von 20-25 ° C erfolgt danach die alkoholische Gärung im Stahltank. Im Anschluss erfolgt die malolaktische Gärung. Nach insgesamt 20 Tagen ist die Gärungsphase abgeschlossen. Um die frischen Waldfruchtnoten zu erhalten, wird der Wein weiterhin im Stahltank ausgebaut und verbleibt auf den Hefen bis zur Abfüllung auf die Flasche.

Analysedaten:

Alkoholgrad: 12 % Vol.
Restzucker: 6,5 g/l
Säure: 4,5 g/l

(Durchschnittsdaten, die sich mit jedem Jahrgang leicht ändern)

Weinbeschreibung:

Dunkles Rubinrot, durchzogen mit violetten Reflexen. In der Nase Waldfrüchte und süße, orientalische Gewürznoten. Fruchtig, rund, weich mit feinem Tannin am Gaumen. Alkohol, Tannin und Restzucker sind gut eingebunden. Sehr gefällig, guter Abgang.

Speiseempfehlung:

Gegrilltes Fleisch oder als Braten, halbgereifter Käse sowie luftgetrocknete Wurstspezialitäten.