

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

CROCIATO NERO - VINO DA TAVOLA

- TECHNISCHE DATEN -

Die Herausforderung ist immer dieselbe: sich in Frage stellen und versuchen seine eigenen Möglichkeiten auszuschöpfen. Nach dieser vorausgeschickten Bemerkung gehen wir zur eigentlichen Geschichte dieses Weins über: sein Name entsteht aus der Verbindung verschiedener Komponenten, nämlich dem Namen der Örtlichkeit (La Croce) wo er entsteht, der Geschichte und der Legende. CROCIATO = Kreuzung (Vermischung) verschiedener Weine = der historisch und legendäre Kreuzritter; NERO(schwarz)=seine kräftige Struktur, seine klare aber dunkle Farbe, schwarze Beeren.

Unsere eigenen Sangiovese-, Cabernet-, und Syrahtrauben werden zu verschiedenen Zeitpunkten geerntet, werden zuerst separat gegärt und für ein Jahr getrennt in kleinen Barriques aus französischer Eiche gelagert. Dieser ersten genau überwachten Lagerung folgt die Mischung der Weine in geheimen Proportionen, und der so erhaltene Wein reift noch ein Jahr in neuen Barriques um die Tannine fertig einzubinden.

Nach der Flaschenabfüllung lagert er weitere 6 Monate und entpuppt sich als ganz einzigartiges Produkt. Dieser Wein hat es in sich: er ist voll komplexer Noten die von den verschiedenen Traubensorten stammen, ist aber dennoch harmonisch und ausgewogen. Er löst eine Reihe angenehmer Gefühle aus und ist so außergewöhnlich, dass jeder seiner eigenen Phantasie freien Lauf lassen kann.

Rebsorte	Sangiovese Grosso, Cabernet Sauvignon, Syrah
Weinbereitung	Jede Rebsorte gärt separat, ausgelesene Trauben, 21 Tage bei kontrollierter Temperatur
Farbe	dunkles Granatrot
In der Nase	intensiv, mit noblen Tanninen und langanhaltenden Noten von schwarzen Beeren bis Vanille und Tabak
Im Mund	rund, harmonisch, gefällig, beste Fülle, durch Noten von französischem Holz veredelt
Alkoholgehalt	13,5°
Produktionszone	Montalcino, im östlichen Teil der Gemeinde
Höhe der Rebberge	480m ü.M.
Fasslagerung	24 Monate in Allier-Eichenbarriques, HT und MT
Flaschenlagerung	nicht weniger als 6 Monate
Trinktemperatur	20°C
Am besten zu	wichtigen Speisen mit kräftigen Aromen, hält auch kühnen und originellen Kombinationen stand
Önotechniker	P.A. Roberto Nannetti