

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2005

- TECHNISCHE DATEN -

Ein guter Jahrgang mit regulärem Ablauf des Wettergeschehens. Das machte es uns möglich, besonders gesunde Trauben in den Keller zu bringen. Die Ernte fand in den ersten 10 Oktobertagen statt wie es auf unserem Betrieb üblich ist, da unsere Rebberge auf einer Höhe von 480 m ü. M. liegen.

Auch bei der Gärung erwies sich dieser Jahrgang als klassisch mit optimaler Entwicklung der Hefen, und so hat uns auch die Temperaturkontrolle keine großen Sorgen gemacht.

Der Ausbau im Holzfass, dem alle unsere Rosso unterzogen werden, dauerte 9 Monate, während denen sich die noblen Tannins des Weins mit dem edlen Holz in unserer neuen Kellerei verbanden. Es entstand so ein vorzüglicher und unverkennbarer Wein, der einmal mehr unsere Arbeit im Weinberg sowie im Keller belohnt.

Ein weiterer großer Rosso also, der nebst der charakteristischen Frische des Rosso di Montalcino auch eine stattliche Struktur aufweist und so auch die anspruchvollsten Gaumen zufrieden stellt. Daneben eignet er sich auch besonders gut für gewagte gastronomische Kombinationen.

Önotechniker	P.A. Roberto Nannetti
Önologe	Dr. Paolo Vagaggini
Rebsorte	100% Sangiovese Grosso, Hektarertrag: 9000kg
Gärung	rein, bei kontrollierter Temperatur für 16 Tage
Farbe	intensives Rubinrot
In der Nase	rote Früchte, Marmelade und Tabak
Im Mund	frisch aber strukturiert, schmackhaft und langanhaltend
Alkoholgehalt	13,5 Grad
Produktionszone	im Osten von Montalcino, Höhe der Weinberge: 480m ü. M.
Fasslagerung	9 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche
Trinktemperatur	18/20°C
Am besten zu	gebratenem und geschmortem weißem und rotem Fleisch, reifem Käse; mit "Thunfisch-Steak" ausprobieren