

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

## ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2006

### - TECHNISCHE DATEN -

Der Rosso di Montalcino 2006 nimmt mit voller Kraft und Intensität den hervorragenden Jahrgang zuvor, der den großen Bruder, den Brunello 2006, in einigen Jahren auszeichnen wird.

Die Ernte erfolgte regelmäßig in den ersten zehn Tagen des Oktobers nach einem klimatisch sehr ausgeglichenen Sommer und einem außergewöhnlichen September. Diese idealen Bedingungen erlaubten die Ernte gesunder Trauben von ausgezeichneter Qualität.

Die Gärung verlief ohne Zwischenfälle, die Farbe der Trauben wurde perfekt extrahiert.

Der Wein verbrachte neun Monate in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 25 Hektolitern. Der Rosso di Montalcino DOC Crocedimezzo 2006 bietet dem Kunden einen Wein mit einem klassisch-traditionellen Geschmack.

Er ist ein großer Rotwein, der an einen außergewöhnlichen Jahrgang erinnert und der in der Lage ist, auch den anspruchsvollsten Genießer zu erfreuen.

Technischer Önologe	P.A. Roberto Nannetti
Önologe	Dr. Paolo Vagaggini
Rebsorte	100 Prozent Sangiovese Grosso, Ertrag pro Hektar 90 Quintali
Vinifizierung	18 Tage bei kontrollierter Temperatur
Farbe	leuchtendes Rubinrot, sehr intensiv
Aroma	Rote Waldfrüchte, Gewürze und Tabak
Geschmack	Sehr frisch, rund, von großartiger Struktur
Alkoholgehalt	13,5 Grad
Produktionszone	Montalcino, in der östlichen Zone, 480 Meter über dem Meeresspiegel
Verfeinerung im Fass	Neun Monate in slawonischen Eichenfässern von 25 Hektolitern
Trinktemperatur	18 bis 20 Grad
Kombination mit Speisen	gebratenes rotes und weißes Fleisch und gereifter Käse