

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2007

- TECHNISCHE DATEN -

Wirklich ein großer Jahrgang! Das ergebnis erstens eines fast perfekten sommers und zweitens eines frischen und windigen Septembers die beide einen besonders guten reifungsprozess der Sangiovese-trauben ermöglichten.

Die ernte, wie üblich in den ersten Oktobertagen, und der lineare verlauf der gärung führten zur optimale auswertung der im Weinberg begonnenen arbeit.

Der ausbau im Eichenfass zu 25 hl, dem alle Rosso di Montalcino d.o.c. von Crocedimezzo unterzogen werden, dauerte 9 monate. Es entstand so ein frischer wein den man aber trotzdem bestens zu wichtigen essen trinken kann.

Fazit: ein großer Rosso also, der auch die anspruchsvollsten gaumen zufrieden stellt.

Önotechniker	P.A. Roberto Nannetti
Önolog	Dr. Paolo Vagaggini
Rebsorte	100% Sangiovese grosso, hektarertrag 8000 kg.
Gärung	rein, bei kontrollierter temperatur für 18 tage
Farbe	intensives rubinrot
In der nase	rote früchte, sehr würzig
Im mund	sehr Frisch und langanhaltend
Alkoholgehalt	13.5 grad
Produktionsgebiet	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	kräftigen Braten und anderen Fleischgerichten und zu Käse von mittlerer Reife