



2007

SANT'ANTIMO ROSSO D.O.C.

Eine Cuvée aus Sangiovese und Merlot. Intensive, zum Violetten tendierende Farbe, in der Nase angenehm und intensiv, mit Anklängen an rotes Beerenobst, im Gaumen große Eleganz und Ausdauer, dank feiner Tannine und einer fast öligen Konsistenz im Abgang. Zeichnet sich auch durch Anklänge an Früchte wie Amarenakirsche, Pflaume und Johannisbeere aus.

Produktionsgebiet

Gemeinde Montalcino (Si)

Rebsorte/n

70% Sangiovese Grosso, 30% Merlot

Bodenart

Durchschnittliche Zusammensetzung mit relativ hohem Steinanteil

Teilweise volle Sonnen-Ausrichtung, auf dem Nordost-Kamm weniger dem Risiko von warmen und zu trockenen Jahren ausgesetzt

Höhe

350 m ü.d.M.

Lesezeitraum

15. bis 30. September

Ertrag

Trauben: 50 Doppelz./ha, Wein: 35hl/ha

Lesetechnik

Die Lese erfolgt per Hand durch ausgesuchtes Personal, das bereits vor Ort Erfahrung bei der Rebauswahl gemacht hat. Die fünf Parzellen mit verschiedenen Unterlagsreben und Klons, sind unterschiedlich ausgerichtet und werden zu verschiedenen Zeiten abgeerntet, um zu gewährleisten, dass alle Trauben gesund sind und die richtige Reife erlangt haben. Bei einem ersten Durchgang werden auf jeder Parzelle die besten Trauben für eine separate Vinifizierung ausgesucht.

Die verschiedenen "erste Garden" kommen erst nach beendeter Gärung zusammen, damit Jahr für Jahr das Beste erzielt werden kann, was Jahrgang und betriebseigene Weinberge hergeben können. Beim zweiten Durchgang wird das gelesen, was wir zweite Wahl nennen, aber selbst dabei landen Trauben, bei denen Schimmel oder von zu starker Sonneneinstrahlung getrocknete Beeren auftreten, auf dem Boden.

Nach dem mechanischen Abbeeren unter Einsatz von Trockeneis, kommen die angepressten Beeren in kleine Stahltanks, in denen der Gärungsbeginn mit

Kühlanlage und Trockeneis um 36-48 Stunden verzögert wird – Gärtemperatur ca. 28° C – Gärdauer 15/20 Tage – Verweilen auf den Schalen bis zu 30 Tagen – während der Gärung wird um- und übergepumpt und der Tresterhut untergestoßen.

Reifung

18 Monate in kleinen Fässern (Barriques und Tonneaux)

Datum der Abfüllung

15. Juli 2009

Ausbau in der Flasche

3-4 Monate

Produzione Jahrgang 2007

1500 Flaschen zu 0,75 l.

Alkoholgehalt

14,50%

Naturkorken

Erste Wahl, per Hand, 26x49

