



2007

## ROSSO di MONTALCINO D.O.C.

*Für all diejenigen gedacht, die beim Trinken eines Weins noch die Einzigartigkeit dieser Erfahrung zu würdigen wissen, die Überraschung beim Entdecken der Unterschiede, die ihn von den standardisierten Weinen für den Main Stream Geschmack abheben. Hier verbinden sich am Gaumen fruchtige Noten von Sauerkirschen und Waldfrüchten mit leichten Anklängen an Vanille und Lakritz. Ein ausgewogener, voller und anhaltender Geschmack, der bestens zu ersten Gängen mit Fleischsoße, Grillfleisch, Braten und mittelreifen Käse.*

### Produktionsgebiet

Gemeinde Montalcino (Si)

### Rebsorte/n

Reinsortig Sangiovese Grosso

### Bodenart

Durchschnittliche Zusammensetzung mit relativ hohem Steinanteil

### Ausrichtung

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

### Höhe

350 m u.d.M.

### Lesezeitraum

20. September bis 10. Oktober

### 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 gelesene, was wir zweite Wahl nennen, aber selbst dabei landen Trauben, bei denen Schimmel oder von zu starker Sonneneinstrahlung getrocknete Beeren auftreten, auf dem Boden.

### Vinifizierung

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

50% der Gesamtmenge lagert 12 Monate in Eichenfässern (15 Doppelz.) im ersten Durchgang, 50% in Stahltanks

### Datum der Abfüllung

15 Mai 2009

### Ausbau in der Flasche

3/4 Monate

### Produktion Jahrgang 2007

2666 Flaschen zu 0,75 l

### Alkoholgehalt

13,50%

### Naturkorken

Erste Wahl, per Hand, 26x49

### Verkosten

**Die Flasche sollte eine halbe Stunde vorher entkorkt werden und der Wein wenn möglich in einem Decanter atmen können.**

**Trinktemperatur: 20° C**