



2008

## 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

Reinsortig Sangiovese Grosso

### Bodenbeschaffenheit

Durchschnittliche Mischung mit beachtlichem Skelettanteil

### Rebstöcke

4 Weinberge mit Sangiovese Grosso, die sich voneinander durch Ausrichtung, eingesetzte Clones und Rebuterlagen unterscheiden.

### Ausrichtung

Teils voll der Sonne ausgesetzt, teils auf nordöstlichem Kamm, dort weniger den Risiken warmer und zu trockener Jahre ausgesetzt.

### Höhenlage

350 m üdM

### Lesezeitraum

vom 20. September bis 10. Oktober

### Ertrag

Trauben: 50dz/ha, Wein: 35hl/ha

### Lesemethode

Die Lese erfolgt manuell durch erfahrene Erntehelfer, die das Gut und dessen Auswahlkriterien bestens kennen. Die fünf Weinberge mit ihren unterschiedlichen Rebuterlagen, Clones und Ausrichtungen, werden in zu verschiedenen Zeiten abgelesen, so dass Gesundheit und Reife aller Trauben gewährleistet ist.

Bei einem ersten Durchgang werden von jedem Weinberg die besten Trauben für eine gesonderte Verarbeitung geerntet.

Beim zweiten Durchgang wird das gelesene, was wir "zweite Wahl" nennen, dabei lassen wir aber immer noch die Trauben am Boden, die nicht den Anforderungen entsprechen und Schimmel aufweisen oder von der Sonne zu stark getrocknet wurden.

### Vinifikation

Separat werden 3 erste Wahlen von drei verschiedenen Weinbergen sowie 1 zweite Wahl verarbeitet, so dass wir insgesamt 4 verschiedene

Moste haben.

Nach dem mechanischen Entrappen und leichten Pressen unter Einsatz von Trockeneis werden die kleinen Stahl-Fermentiertanks befüllt und mit Hilfe einer Kuhlanlage und des Trockeneises wird die Gärung des Mosts um 36-48 Stunden verzögert, die Gärungstemperatur liegt bei 28° C, die Gärung dauert 15-20 Tage, wobei der Kontakt mit den Schalen bis zu 30 Tagen anhalten kann. Während der Gärung wird umgewälzt, der Tresterhut manuell runtergedrückt und übergepumpt. Erst nach der Trennung des Weins vom Trester erfolgt die Zusammensetzung der verschiedenen ersten Selektionen, so dass Jahr für Jahr das durch Jahrgang und Weinberge ermöglichte beste Produkt erzeugt wird.

### Ausbau

50% des Weins 12 Monate lang in Eichenfässern mit 15 dz Fassungsvermögen ersten und zweiten Durchgangs, 50% in Stahlbehältern.

### Abfulldatum

Mai 2010 mit Filterung durch 10micron.

### Mindestausbau in der Flasche

12 Monate

### Hergestellte Menge

2000 Flaschen zu 0,75 l

### Alkoholgehalt

14,00%

### Daten der chemisch-physischen Analyse

Dichte: 0.99466

Gesamtsäure: 5.9 g/l

Schwefeldioxid insgesamt: 67 mg

Trockenextrakt insgesamt: 33.5 g/l

Polyphenole insgesamt: 2700 mg/l

Zucker: 1.5 g/l

Naturkorken erster Wahl, per Hand 26x49

### SERVIEREN

Es empfiehlt sich den Wein eine halbe Stunde vor dem Servieren zu entkorken und in einem Decanter atmen zu lassen.

Empfohlene Serviertemperatur 20° C