



Vinifikation: Verarbeitung im Stile eines Riserva

Ernte in Kleinkisten mit manueller Selektion im Weinberg Anfang Oktober, die Trauben werden entrappt und im offenen Eichenholz Bottich spontan vergoren, 3 Wochen Maischestandzeit mit täglichem untermischen der Trestern, biologischer Säureabbau im Frühjahr des Folgejahres, Reifung auf der Feinhefe für 20 Monate im gebrauchten Tonneau, Füllung im April 2017, weitere Flaschenreife für 4 Monate.

Verkostung: Fülliger Wein mit kräftiger rubinroter Farbe, Duft nach Kirschen und Veilchen, im Trunk frisches und fruchtiges Aroma, am Gaumen elegante Geschmeidigkeit und zartes Aroma nach Bittermandeln.

Serviertemperatur: 14 – 16 ° C

| | | | | |
|----------------------|-----------|------|----------------|-----|
| Analysewerte: | Vol % Alk | 12,5 | Gesamtsäure | 4,6 |
| | pH | 3,65 | Restzucker g/l | 1,5 |

Prämierung:

2014: Falstaff Wein Guide 2017/18, 88 Punkte

VINIBUONI d' Italia 2018: 3 Sterne ***

2015: VINIBUONI d' Italia 2018: 4 Sterne ****

