



GAROF

Valtellina Superiore Grumello D.O.C.G. 2015

REBSORTE/N: Nebbiolo 100%

ANBAUGEBIET: Auswahl von Trauben aus den besten Weinbergen der Valtellina Superiore D.O.C.G. Grumello Zone in der Gemeinde Montagna im Valtellina.

AUSRICHTUNG UND HÖHE: Zwischen 400 und 550 m üdM, südliche Ausrichtung.

BODENBESCHAFFENHEIT: Sandig (80%), schluffig (20%), kein Kalkstein, zerbröckelter Granit mit niedrigem Tonanteil.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ANBAUDICHTE: 3.800 Rebstöcke/ha

LESEZEITRAUM: ab 8. Oktober

ALKOHOLGEHALT: 13,50 Vol.-%

GESAMTSÄURE: 5,40 g/l

SERVIERTEMPERATUR: 17 °C

ERTRAG HL/HA: 55 hl

PRODUZIERTE FLASCHEN: 13.000

TECHNISCHE DATEN

Vinifikation: Beschädigte oder schimmelbefallene Beeren werden aussortiert. Nach vorsichtigem Abbeeren vergären die leicht angepressten Trauben in Edelstahltanks (alkoholische Fermentation), 11 Tage lang mazerieren die Schalen dabei auf dem Most, bei einer Temperatur von 25 °C. Nach dem Pressen erfolgt die malolaktische Gärung des Weins in Holzfässern, in denen er 12 Monate lang ausgebaut wird. Bevor er in den Handel kommt verweilt er nochmals 8 Monate in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Mattes, fast zu Granat tendierendes Rubinrot. Feiner und anhaltender Duft von Haselnuss, Brombeere und schwarzer Johannisbeere. Samtiger, harmonischer und frischer Geschmack, mit korrekten Tanninen im dichten, konzentrierten Finale, das eine beachtliche Struktur mit einbringt.

ZUSAMMENSTELLUNGEN

Passt zu Wildbret, Braten, Schmorgerichten und -braten, Geschnetzeltem, Aufschnitt, jungem und reifem Käse.