



MARENA

Valtellina Superiore Sassella D.O.C.G. 2017

REBSORTE/N: Nebbiolo 100%

WEINBERGE: Valtellina Superiore Sassella Zonen in den Gemeinden Castione und Sondrio

AUSRICHTUNG UND HÖHE: südliche Ausrichtung, zwischen 350 und 550 m üdM

BODENBESCHAFFENHEIT: sandig (80%), schluffig (20%), kalkarm, verwitterter Granitfels mit geringem Tonanteil

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

STOCKDICHT: 3.500 Rebstöcke/ha

LESEZEITRAUM: ab 7. Oktober

ALKOHOLGEHALT: 14 Vol.%

GESAMTSÄURE: 5,05 g/l

SERVIERTEMPERATUR: 17 °C

ERTRAG HL/HA: 52 hl

PRODUZIERTE FLASCHEN: 30.000

VERFÜGBARE FORMATE: 0,375-0,5-0,75-1,5 lt

TECHNISCHE DATEN

Vinifikation: Die Trauben werden per Hand zu 15 kg in Kisten gesammelt. Nach vorsichtigem Abbeeren kommen die leicht angepressten Trauben in Edelstahl tanks, in denen sie vergären (alkoholische Fermentation), 13 Tage lang mazerieren die Schalen auf dem Most, bei einer Temperatur von 25 °C. Nach dem Pressen erfolgt die malolaktische Gärung des Weins in Holzfässern. Hier verbleibt der Wein ca. weitere 12 Monate. Danach wird er 8 Monate lang in der Flasche ausgebaut, bevor er in den Handel kommt.

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Rubinrot mit leichten, orangefarbenen Reflexen. Intensiver und feiner Duft mit Anklängen an Maraskakirsche, Haselnuss und rotem Kleinobst. Harmonisch samtig im Geschmack, ist er gleichzeitig auch kraftvoll.

ZUSAMMENSTELLUNGEN

Wildbret, Braten, Schmorbraten, reife und Hartkäsesorten.