

RISERVA

Valtellina Superiore D.O.C.G. 2015

REBSORTE/N: Nebbiolo 100%

WEINBERGE: Auswahl der für die Spätlese am Stock aus den besten Weinbergen der Valtellina Superiore D.O.C.G. Zone in den Gemeinden Sondrio, Montagna und Teglio

AUSRICHTUNG UND HÖHE: südliche Ausrichtung, oberhalb von 500 m üdM

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

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

STOCKDICHT: 3.500 ceppi/ha

LESEZEITRAUM: anfang November

ALKOHOLGEHALT: 14 Vol.-%

GESAMTSÄURE: 5,20 g/l

SERVIERTEMPERATUR: 17 °C

ERTRAG HL/HA 26 hl

PRODUZIERTE FLASCHEN: 7000

TECHNISCHE DATEN

Vinifikation: aus den höchsten, über 500 m gelegenen Weinbergen stammende Spätlese Trauben. Beschädigte oder schimmelbefallene Beeren werden aussortiert. Nach vorsichtigem Abbeeren kommen die leicht angepressten Trauben in Edelstahltanks, in denen sie vergären (alkoholische Fermentation), bei einer 2 1 Tage dauernden Mazeration der Schalen auf dem Most, bei einer Temperatur von 25 °C. Nach dem Pressen erfolgt die malolaktische Gärung des Weins in Eichenholzfässern, in denen der Wein ca. 30 Monate lang ausgebaut wird. Es folgt noch ein 12-monatiger Flaschenaufbau bevor er in den Handel kommt.

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Intensives Rubinrot, das zum Granatfarben tendiert. Außerordentlich fein eingebundenes Bukett mit Anklängen an Himbeer - und Rosenkonfektüre, trockener und warmer Geschmack mit einem angenehmen Grundton von frischem Obst und Waldbeeren. Das feine, fruchtige Aroma ist gleichzeitig intensiv und elegant entschieden, anhaltend.

ZUSAMMENSTELLUNGEN

Wildbret, Braten, Aufschnitt, Schmorbraten, reife und Hartkäsesorten, wie z.B. Bitto.