

Empito

TYP:
Stillwein Rot

JAHRGANG:
2024

REBSORTE:
Croatina

WEINBERG:
Der Weinberg liegt im lombardisch/pavesischen Apennin, genauer am Hügel „Pernione“ in der Gemeinde Rocca Susella.
Boden: Kalkhaltig-lehmig
Anbaumethode:
Der Weinberg wird nach natürlichen und biologischen Methoden bewirtschaftet: Begrünung zwischen den Rebzeilen mit regelmäßigen Mäharbeiten; ausschließlich Kupfer und Schwefel für den Pflanzenschutz.
Pflanzjahr: 2000
Erziehungssystem: Niederer Guyot
Reben pro Hektar: 4.000
Ertrag: 50 Doppelzentner/ha – ca. 2 kg pro Rebe
Höhe: 350–400 m ü. M.
Lese: Erste/zweite Oktoberwoche, ausschließlich bei vollständig erreichter phenolischer Reife.

VINIFIKATION:
Die Lese erfolgt in kleinen Kisten zu 15 kg. Die Trauben werden nach wenigen Stunden entrappt und schonend gequetscht. Die Maische gärt in Stahltanks; die Mazeration dauert 12–14 Tage mit täglichen Umwälzungen. Anschließend Abzug, sanftes Pressen, statische Klärung, Abstiche und Abfüllung im folgenden Jahr. Durch das leichte Pressen der Trester bleibt die Ausbeute auf 35–38 hl/ha begrenzt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, ausgewogene Säure und spürbare Tannine. Am Gaumen fruchtige Noten (Kirsche, Sauerkirsche) und angenehme Tanninstruktur.

ALKOHOLGEHALT:
13,50 % Vol

PASST ZU:
Wurstwaren, roten Fleischgerichten und gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR:
16–18 °C

FLASCHENGRÖSSE:
0,75 l
Enthält Sulfite.

