

Insolito

TYP:

Stillwein Rot (junge Version des Magis)

JAHRGANG:

2024

REBSORTEN:

Barbera – Croatina – Moradella

WEINBERG:

Der Weinberg liegt im lombardisch/pavesischen Apennin am Hügel „Pernione“ in der Gemeinde Rocca Susella.

Boden: Kalkhaltig-lehmig

Anbaumethode: Natürlicher und biologischer Anbau, Begrünung, Kupfer und Schwefel zur Pflanzengesundheit.

Pflanzjahr: 2010

Erziehungssystem: Niederer Guyot

Reben pro Hektar: 3.000

Ertrag: 50 Doppelzentner/ha – ca. 2 kg pro Rebe

Höhe: 350–400 m ü. M.

Lese: Erste/zweite Oktoberwoche, nur bei gesicherter phenolischer Reife.

VINIFIKATION:

Lese in 15-kg-Kisten. Entrappt, sanft gequetscht, Gärung inahltanks mit 12–14 Tagen Mazeration und täglichen Umwälzungen. Anschließend Abzug, sanftes Pressen, statische Klärung, Abstiche und Abfüllung im folgenden Jahr. Der Pressvorgang begrenzt die Ausbeute auf 30–32 hl/ha.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Intensives Rubinrot, ausgewogene Säure, niedriger Tanningehalt. Am Gaumen fruchtige Noten (Pflaume, Brombeere, Kirsche).

ALKOHOLGEHALT:

13,50 % Vol

PASST ZU:

Wurstwaren, rotem Fleisch und gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR:

16–17 °C

FLASCHENGRÖSSE:

0,75 l

Enthält Sulfite.

