

Doc Gioia del Colle



ROSSO

DOC GIOIA DEL COLLE

.....

REBSORTE: PRIMITIVO 60%, SANGIOVESE 40%

BODENART: EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT DARUNTERLIEGENDER KALKSTEINSCHICHT

ERZIEHUNGSSYSTEM: GESPORNTER KORDON

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 DZ/HA

LESE: MANUELLE ERNTE IM ERSTEN JAHRZEHNTE DES SEPTEMBERS

WEINBEREITUNG: ALKOHOLISCHE GÄRUNG UND MAZeration IN STAHLTANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR

AUSBAU: 4 MONATE IN STAHLTANKS UND 2 MONATE IN FLASCHEN

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: INTENSIVES RUBINROT MIT AMARANTHFARBENEN REFLEXEN

DUFT: IN DER NASE ENTFALTEN SICH DEUTLICHE ANKLÄNGE VON KIRSCH, PFLAUME UND VEILCHEN, GEFOLGT VON NUANCEN VON SÜSSHOLZWURZEL UND DUNKLER SCHOKOLADE

GESCHMACK: AM GAUMEN VON SCHÖNER TEXTUR, VEREDILT DURCH SAMTIGE TANNINE UND DIE RICHTIGE FRISCHE.