

Trentino Doc Rosso

Klassifizierung:
Trentino DOC

Rebsorte:
Merlot und Cabernet Sauvignon in unterschiedlichen Anteilen

Weinlese:
In der dritten Septemberdekade werden die Merlot-Trauben gelesen. In der zweiten Oktoberdekade erfolgt hingegen die Weinlese der Cabernet Sauvignon-Trauben. Eine Gruppe Genossenschaftsmitglieder nimmt an einem Qualitätsprojekt teil, das den Zweck hat, diese klassischen Reben für Bordeauxwein anzubauen, die bis zur vollständigen Reife der Weintrauben besondere Pflege benötigen. Die Trauben werden ausschließlich handgelesen und streng selektiert.

Weinbereitung:
Die Weinbereitung erfolgt in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur. Zu Beginn der Gärung wird der Most häufig umgepumpt (Delestage) und umgewälzt. Die Mazeration dauert je nach Jahrgang 15 bis 20 Tage. Der trockene Wein wird in Zementtanks abgestochen, wo sich der junge Wein absetzt. Anschließend füllen wir ihn in Fässer und Barriques um, in denen er 24 Monate ausgebaut wird, bevor er in die Flasche gefüllt werden kann.

Organoleptische Eigenschaften:
Wein mit dunkler rubinroter Farbe mit leichten Granatnuancen. Der Duft ist intensiv mit Aromen von Früchten und Noten von Vanille, Kaffee und Schokolade, die ihm durch die lange Lagerung in Holz verliehen werden. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch mit weichen und süßen Tanninen.

Speiseempfehlungen:
Er ist ein ausgezeichnete Begleiter für Braten, Wild, Schmorbraten und gereiften Käse. Er passt zudem gut zu gekochtem Fleisch.

Serviertemperatur:
18° C

Flasche und Inhalt:
Borgognotta tradition 0,75-Liter-Flasche

Verpackung:
Kiste mit sechs horizontal liegenden Flaschen.

