



ROSSO

Weinlese: die Weinlese 2010 zeichnete sich durch ziemlich niedrige Temperaturen aus mit abwechselnden Regenperioden, teilweise auch intensiv, und kurzen Sonnenabschnitten.

Boden: um 40% im Talgrund und mittlere Höhe für den restlichen 60%.

Rebsorte: eine Mischung von Merlot, Cabernet S., Pignolo, Schioppettino und Refosco mit variablem Prozentsatz.

Anbau und Leistung je

Hektar: variabel, abhängig von den klimatischen Bedingungen.

Lesezeit: die Lesezeit wurde auch entsprechend dem klimatischen Trend bestimmt, in der Regel von Mitte der zweiten Septemberdekade zur ersten Oktoberdekade, mit manueller Lese in 5 kg-Kästen.

Vinifizierung und Reifung: je Weintyp traditionell gesonderte Gärung und völlig ohne Hefe. Variable Mazeration abhängig von der Auswahl, durchschnittlich zwischen 15 und 25 Tage. Die malolaktische Gärung erfolgt im darauffolgenden Frühling auf natürliche Weise mit natürlichem Dekantieren und einer zirka ein Jahr langer Lagerung in Barri-

quefässern und zirka 12 Monate in 20 und 30 hl Fässern und ein weiteres Jahr in 50 hl Holzfässern. Danach in Flaschen über drei Jahre und ohne Filtrierung mit einer Lagerung von mindestens 6 Monate bevor sie auf dem Markt gebracht werden.

Verkostungsnoten: ein intensives Purpurrot umhüllt das Glas mit engen und langsamen Weintränen. In der Nase eine Art Explosion umhüllender Düfte und Nuancen von Waldfrüchten, reifen Pflaumen mit einer leichten Rosennuance, die eine sanfte und verführerische Note verleiht. Ein starker und intensiver Geschmack mit noch unreifen Tanninen; eine umhüllende Wirkung mit intensiven Nuancen von Leder, geröstetem Kaffee, Kakao, vervollständigen die Geschmackintensität des Weins; die Frische ist erstaunlich und nach dem ersten Schluck hat man den Impuls es noch einmal zu kosten. Vollmundig und komplett braucht dieser Wein Zeit, um sein ganzes Potentiell bestens ausdrücken zu können. Er eignet sich sehr als Begleitung zum Hartkäse. Zu rotem Grillfleisch wird er zu einem begeisternden Genuss.

