

Daniello Tenuta Trecciano

Rosso di Toscana IGT



Hergestellt in Italien

Rebsorten	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah
-----------	--

Eigenschaften des Weinbergs

Weinberge in der Mitte der Chianti-Hügel, ideal ausgerichtet und auf mittelmässig kompakten Böden gepflanzt, die hauptsächlich aus Schlamm, Lehm und Ton bestehen

Erziehungssystem	Kordonspalier
------------------	---------------

Alkoholgehalt	14 % vol.
---------------	-----------

Wie es aussieht

Sehr intensives und leuchtendes Rubinrot, tendiert mit zunehmender Alterung zum Granatrot

Aromen

Intensiv und anhaltend mit Noten von Johannisbeeren, Veilchen, Vanille und Weißdorn

Geschmack

Ein samtiger und eleganter Rotwein, in dem schwarze Johannisbeeren, Brombeerkonfitüre und süße Gewürze harmonieren. Ätherische Textur mit sehr feinen und gut eingebundenen Tanninen. Ein Wein im internationalen Stil, bei dem die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah für Noten von Gewürzen, Unterholz und eine angenehme Mineralität sorgen. Anhaltender Abgang mit Frucht und reichlich Frische.

Was passt dazu

Er passt sehr gut zu qualitativem rotem Fleisch und Wildfleisch sowie zu mittel- und stark gereiften Käsesorten.

Vinifikation

Handlese; Abbeeren und Keltern der Trauben, gefolgt von Gärung unter Zugabe ausgewählter Hefen in Stahlbehältern mit Stahltanks mit Schwimmdeckel für 15 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°; Mazeration des Mostes auf dem Trester für weitere 10 Tage zur Extraktionsphase zu optimieren

Ausbau

Für circa 18 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut. Anschliessende 6-monatige Flaschenreifung.

Lagerung

Geeignet für lange Lagerung