



Klassifikation: IGT Rosso Verona
Zusammensetzung: 100% Syrah
Anzahl produzierter Flaschen: 4.000
Produktionsort: Lazise (Verona - Italien)
Name der Weinberge: I Montioni, Tre Monti
Ausbeute / Hektar: 50 q/ha
Anbausystem: guyot
Pflanzdichte: 6.500 Pflanzen / Hektar
Erntezeit: Mitte September, von Hand und in Kisten
Trocknung: kurz, in einer Zelle bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit
Gärung: Edelstahltanks
Gärtemperatur: 26-28 °C
Dauer der Gärung: 10 Tage
Reifung: 24 Monate im Barrique, 6 Monate in der Flasche
Zeitpunkt der Flaschenabfüllung: März
Alkoholgehalt: 13,5% Vol.
Säuregehalt: 5,3 g/l
pH: 3,67
Zucker: 0,8 g/l
Netto-Trockenextrakt: 36 g/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rot mit granatroten Reflexen.

Geruch: der erste Duft ist würzig, nach Pfeffer und Zimt, gefolgt von den balsamischen Düften von Lakritze und Vanille. Der Nachgeschmack ist fruchtig oder in Alkohol eingelegte Pflaumen und Schwarzkirschen.

Geschmack: Dies ist ein Wein, der sich durch seine Eleganz auszeichnet, die aus der perfekten Balance zwischen Tanninstruktur, Säure und Geschmack entsteht. Die Persistenz ist hoch mit einem Nachgeschmack, der die in der Nase wahrgenommenen Noten bestätigt. Diese Eigenschaften ergeben sich aus der Entwicklung, die die Syrah-Rebe auf den windigen Hügeln des veronesischen Ufers des Gardasees finden konnte.

Optimale Trinktemperatur: 14-16 °C

Passend zu: Vorspeisen mit rotem Fleisch und Wildsaucen, Grillgerichte, Aufschnitt und gereiften Käse.