

■ TOPPOROSSO, UMBRIA I.G.T. BIO

Rebsorten: Auswahl an Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon Trauben

Boden: Kalkhaltig, lehmig

Zuchtssystem und Stockdichte: Double Guyot, 5200 Rebstöcke pro Hektar.

Lese: Die Trauben werden streng von Hand gelesen und wenige Stunden nach der Ernte gekellert, um die Unversehrtheit und Gesundheit des Ausgangsmaterials zu erhalten.

Weinherstellung: Gärung in Stahltanks mit einheimischen Hefen. Aufweichung der Haut in Kontakt mit dem Most für 15/20 Tage.

Reifung: Reifung in 15HI-Stahltanks für 4/5 Monate und anschließende Flaschenreifung.

Organoleptischer Test: Helle rubinrote Farbe mit mehr oder weniger ausgeprägten violetten Reflexen je nach Jahrgang. In der Nase stehen Noten von reifen roten Beeren (Kirsche und Sauerkirsche), eine zarte Note von grünem Pfeffer, gefolgt von krautigen und pflanzlichen Nuancen (Humus und Unterholz). Frisch, elegant und angenehm tanninhaltig.

Bevorzugte Kombinationen: Hervorragend zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Waldbeilagen und gereiften Käsen.
Serviertemperatur: 16-18°C.

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Anmerkungen: Die exzellente Belichtung und die sehr niedrigen Erträge ergeben hervorragende Trauben, die eine Mischung mit einer bemerkenswerten Komplexität ermöglichen. Ein Wein, der typischerweise Frische und Duft in den Aromen bietet, und zu dem auch das Land von Montesperello di Magione eine große Struktur verleiht.

AUSZEICHNUNGEN:

Jahrgang 2017 – 86 Points Luca Maroni Guide 2019

