

Produktinformation

OTTAVINO



NAME	OTTAVINO 2007
WEINBEZEICHNUNG	I.G.T. Toscana, Rotwein, 14,5% vol.
ANBAUZONE	Montespertoli, Florenz, Toscana
REBSORTEN	80% Merlot, 20% Sangiovese
PFLEGE DES WEINBERGS	Ausdünnung der Trauben im Juli und beidseitiges Entlauben Ende August
TRAUBENLESE	Manuelle Traubenlese, sanftes Entfernen des Traubenstrunks und Pressen des Weines, traditionelle Weinreifung, lange Fermentierung und Gärung in glasierten Zementfässern 20-30 Tage lang
VERFEINERUNG	nach dreimaligem Dekantieren 12 monatige Weinreifung in kleinen Holzfässern. „Batonage“ dreimal monatlich. Sechs Monate Flaschenlagerung.
MENGE	4.000 Flaschen/750ml
FARBE	dunkles Rubinrot
AROMA	intensive Gewürznoten, Duft von Johannesbeeren, Kakao und Vanille
GESCHMACK	intensiv tannisch, weich und konsistent, warme Kakao- und Gewürznoten, eleganter, lang anhaltender Abgang
TRINKTEMPERATUR	bei 16-18° C, 3 Stunden vorher zu öffnen
PASST AM BESTEN ZU	Rotem Fleisch, „Chianina“-Steak, Wildschwein, Wild und reifem Käse
FLASCHE	750ml
KARTON/GEWICHT	6 Flaschen - 750ml - kg 9