



BIBERIUS – Molise Rosso DOC

Wein

Klassierung:	Molise Rosso DOC
Traubensorte:	Montepulciano 100%
Anbauregion:	S. Martino in Pensilis
Farbe:	Rot

Weinberg

Höhe:	300 m. ü. M.
Bodenbeschaffenheit:	gut strukturiert und reich an Steinen
Erziehung:	Spalier, Guyot, Kordon
Bestockung:	4000 Reben/Ha
Ertrag pro Rebe:	2,0 kg
Ertrag Trauben/Wein:	60%

Traubenlese

Erntezeitpunkt:	Erste Hälfte Oktober
Art der Lese:	Manuell, in kleine, feste Kisten

Fermentation

Fermentationstemperatur:	25°C
Art der Fermentation:	Sanftes Pressen der Trauben, gefolgt von einer Mazeration auf der Maische bei kontrollierter Temperatur während mindestens 15 Tagen im Edelstahltank unter regelmässigem umpumpen des Tresterhutes.
Malolaktische Gärung:	ja
Reifung und Ausbau:	mind. 12 Monate bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank; gefolgt von einigen Monaten Reifung in der Flasche.

Degustation

Farbe:	Intensives Rubinrot mit deutlichen violetten Reflexen
Aroma:	Intensive Frucht, schwarze Kirschen, feine Vanille-Note.
Geschmack:	kräftig und nachhaltig, mit deutlichem, aber nicht aggressivem Tannin, im Abgang fruchtig - rote Beeren.

Empfehlungen

Serviertemperatur:	18 - 20 °C
Passend zu:	kräftigem und rezentem Käse, Trockenfleisch, Salami, Pasta, gebratenem oder geschmortem rotem Fleisch

Technische Daten

Alkohol:	13.5% vol.
----------	------------

