



oliviero toscani



quadratorosso

Wein

Klassierung: IGT Toscana
Traubensorte: Syrah 60%; Teroldego 20%, Cabernet Franc 10%,
Petit Verdot 10%
Farbe: Rot
Produzierte Menge: ca. 20'000 Flaschen

Weinberg

Höhe: 300 – 350 m. ü. M.
Ausrichtung: Süd-Südwest
Bodenbeschaffenheit: mittelschwerer Boden, entstanden durch Abbau
von Granit
Erziehung: Spalierziehung mit Doppel-Kordon und Zapfen-
schnitt
Erntezeitpunkt: Erste Hälfte Oktober
Art der Lese: Manuell, in kleine, feste Kisten

Fermentation

Art der Fermentation: Entrappen der Trauben, sanftes Pressen der Trau-
benbeeren, lange Maischegärung unter umpum-
pen des Tresterhutes. Ausbau während 6 - 8
Monaten im Edelstahltank.

Degustation

Farbe: Intensives Rubinrot
Aroma: frische Waldbeeren, angenehm würzige Noten
Geschmack: intensiv, gut strukturiert, ausgewogen und langanhaltend

Empfehlungen

Serviertemperatur: 18 - 20 °C
Passend zu: zu gegrilltem rotem Fleisch, Braten, Wild, kräftige
 Eintöpfe und rezentem Käse

Technische Daten

Alkohol: 13.0 – 13.5 % vol.
Säure: 5.6 g/l



WINE ATTRACTIONS GmbH – Bärenmatte 3 – 6403 Küsnacht am Rigi
Tel. (+41) 55 442 83 36 – www.topweinschop.ch – info@wineattractions.ch