



## OT di OLIVIERO TOSCANI



### Wein

Klassierung: IGT Toscana  
Traubensorte: Syrah 50%; Cabernet Franc 35%, Petit Verdot 15%  
Farbe: Rot

### Weinberg

Höhe: 300 – 350 m. ü. M.  
Ausrichtung: Süd-Südwest  
Bodenbeschaffenheit: mittelschwerer Boden, entstanden durch Abbau von Granit  
Erziehung: Spaliererziehung mit Doppel-Kordon und Zapfenschnitt  
Erntezeitpunkt: Ende September bis Mitte Oktober  
Art der Lese: Manuell, in kleine, feste Kisten

### Fermentation

Art der Fermentation: Entrappen der Trauben, sanftes Pressen der Traubenbeeren, Maischegärung während ca. 30 Tagen unter umpumpen des Tresterhutes.

Reifung und Ausbau: 14 - 16 Monate in Barriques von 225l (1/2 neu, 1/2 in zweiter Belegung)

### Degustation

Farbe: Intensives Rubinrot  
Aroma: Wein von grosser Frische, mit Noten von Kirsche und Johannisbeere  
Geschmack: grosse Finesse und Komplexität, Aromen von süssen Gewürzen wie Kakao, Zimt, Lakritze, aber auch pikantere Noten wie weisser Pfeffer

### Empfehlungen

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

### Technische Daten

Alkohol: 14 – 14.5 % vol.  
Säure: 5.0 – 5.2 g/l



WINE ATTRactions GmbH – Bärenmatte 3 – 6403 Küssnacht  
Tel. (+41) 55 442 83 36 – [www.topweishop.ch](http://www.topweishop.ch) – [info@wineattractions.ch](mailto:info@wineattractions.ch)