

COR DI VIN 95, ROSSO VERONESE IGT

CHF 21.50 inkl. MwSt.

La Giaretta

Region: Veneto (Valgatara / Marano di Valpolicella) / Italien
Jahrgang: **2013**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 14.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Corvina 95 %, Marsellan 5 %**
Ausbau: Barrique

SKU: I020209.075-1
Kategorien: Italien, Rotwein, Veneto - Venetien, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Cor di Vin 95 ist ein eigenartiger Name. Ein Wortspiel gebildet aus „Cor“ im veronesischen Dialekt für Herz und „di Vin“ für „des Weins“ d.h. Herz des Weins 95. 95 steht dabei für den Prozentsatz der typischen Traubenvertreter der Gegend, in diesem Fall Corvina, die im Wein enthalten sind, begleitet von 5% Marselan, einer französischen Rebsorte, einer Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Grenache. Diese verleiht dem Wein Farbe und eine besondere Charakteristik sowohl in der Nase als auch am Gaumen.

Degustation:
Intensives Rubinrot. In der Nase Duft nach roten Kirschen und schwarzen Beeren. Am Gaumen samtig warm, gut eingebundene Tannine, auch hier intensive Aromen nach Kirschen, Brombeeren und Feigen, angenehme Süsse ohne jedoch aufdringlich zu sein, langes Finale.

Ideale Trinktemperatur: 17 - 18 °C.

Passend zu: kräftigen Fleischgerichten (Rind, Lamm, Wild), Schmorbraten, und reifem, rezentem Käse.

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: überwiegend ton- und strichweise kalkhaltig, 300 m. ü.d.M.
Traubenlese: ca. Mitte September – Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Alter der Rebstöcke: ca. 30 – 50 Jahre (Corvina), 10 Jahre (Marsellan)
Haltungssystem: Pergola 90%, Guyot 10%

Fermentation:
Nach dem Pressen der Trauben, langsame, temperaturkontrollierte Fermentation mit langer Mazeration auf den Schalen über ca. 30 Tage.

Ausbau:
12 - 15 Monate in kleinen französischen Holzfässern (Barriques) und 6 Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 3.6 g/l
Gesamtsäure: 6.6 g/l
pH: 3.3