

DUEANIME DEL POZZO BUONO, ROSSO PICENO DOC

CHF 23.00 – CHF 24.50Preisspanne: CHF 23.00 bis CHF 24.50 inkl. MwSt.

Vicari Azienda Agricola

Region: Marche (Morro D'Alba) / Italien
Jahrgang: **2019 / 2017**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Sangiovese, Montepulciano**
Ausbau: Stahltank, Barrique

SKU: I350210.075-1
Kategorien: Italien, Marche - Marken, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Dueanime wird mit Hilfe ausgewählter Sangiovese- und Montepulciano-Trauben hergestellt. Das besondere Mikroklima und die Süd / Südwest-Exposition der Reblagen garantieren eine perfekte phenolische Reifung der verwendeten Traubenguts. Die Ernte erfolgt in der zweiten Oktoberhälfte von Hand in Kisten. Ein dichter Wein von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, elegant und von großer Struktur, mit einem bemerkenswerten Potential zur Alterung. Geeignet für alle Fleischsorten, von den delikaten weissen, bis zu den gegrillten roten Fleischsorten, von Käse bis zu gewissen Desserts. Ein Wein der die Fähigkeit hat, ein gesamtes Essen zu begleiten.

Degustation:
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase charakterisiert durch kleine Waldfrüchte und Beeren. Am Gaumen trocken, gute Länge und gut ausbalancierte Tannine.

Ideale Trinktemperatur: 18°C

Passend zu: Gebratenes rotes Fleisch oder weißes Fleisch im Ofen gebacken, Pasta und Risotti

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: sandig, lehmig
Höhe: 180 m ü.d.M.
Ausrichtung: Süd / Südwest
Traubenlese: Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Ertrag : 6 t / ha
Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:
Kurzes Trocknen der Trauben, Mazeration auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur für 14 Tage, gefolgt von der alkoholischen Gärung und 8 Monaten auf der Feinhefe.

Ausbau:
Im Edelstahltank, 5% im französischen Barrique aus Allier-Eiche

Technische Daten:
Säure: 5.5 g / l