

PRIMA PIETRA, ROSSO TOSCANA IGT

CHF 49.00 inkl. MwSt.

Castiglion del Bosco Società Agricola s.r.l

Region: Toscana (Montalcino) / Italien
Jahrgang: **2009 / 2011 / 2010**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Merlot 50 %, Cabernet Sauvignon 30 %, Cabernet Franc 10 %, Petit Verdot 10 %**
Ausbau: Barrique

SKU: I410409.075
Kategorien: Italien, Rotwein, Toscana - Toskana, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Wein stammen ebenfalls aus dem Weinberg im Riparbella Gebiet. Prima Pietra ist die personifizierte Struktur und Eleganz, ein eloquenter Ausdruck für die aussergewöhnliche Qualität seines Terroirs.

Degustation:
Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet ist voll und nahezu endlos, mit Aromen von wilden roten Beeren verschmolzen mit zarten Gewürznoten. Am Gaumen von komplexer und imposanter Tiefe, mit dichten, weichen und geschmeidigen Tanninen., fein ausbalancierten Noten von Früchten und Gewürzen, im Gaumen vollmundig und abgerundet.

Ideale Trinktemperatur: 18 °C

Passend zu: kräftigen Fleischgerichten, Pasta-Gerichten mit Fleisch- und Tomatensauce und gereiftem Käse

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: reichlich Kies-Schotter und eisenhaltiger Ton
Anbauhöhe: 450 m. ü.d.M.
Traubenlese: Zweite September-Hälfte
Lese: manuell in kleine, feste Kisten
Bestockung: 9600 Reben/ha
Ertrag : 5 t/ha
Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:
Klassische Rotwein-Vinifizierung während 20 Tagen im Stahltank bei einer Temperatur von 28°C. Jede Traubensorte wird für sich vinifiziert.

Ausbau:
Jede Traubensorte für sich während18 Monaten in französischen Barriques (30% neu, 70% einmal oder zweimal gebraucht), danach wird der Wein assembliert. 6 weitere Monate Reifung in der Flasche.