RUTILIA, TINTILIA DEL MOLISE ROSSO DOC

CHF 19.80 inkl. MwSt.

Cantine Salvatore Azienda Agricola

Region: Molise (Ururi – Campobasso) / Italien
Jahrgang: **2016 / 2018**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 14.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Tintilia 100 %**
Ausbau: Stahltank

SKU: I170308.075
Kategorien: Italien, Molise - Molise, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser Wein wird aus einer sorgfältigen Auswahl der besten Tintilia-Trauben des Weinguts hergestellt. Die autochthonen Rebsorte erfährt viel Aufmerksamkeit und wird mit geringer Ausbeute in den sonnigen Hügeln der Molise angebaut. Die Cantine Salvatore gehören heute zu den grössten Produzenten dieser Rebsorte und waren massgeblich an deren Wiederentdeckung und Verbreitung beteiligt. Seit 1998 beschäftigen sie sich mit dieser alten Rebsorte, die ihren Ursprung vermutlich in Spanien hat.

Degustation:
Lebendiges Rubinrot, mit zunehmender Reifung in der Flasche auch granatfarbene Reflexe. Fruchtige und angenehm würzige Noten. Am Gaumen voll und ausgewogen, mit feinem Tannin, das Raum lässt für den angenehmen Nachgeschmack nach Maraska-Kirschen.

Ideale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Passend zu:
Pastagerichten, Risotti, rezentem, reifem Käse, Braten und Eintöpfe auf der Basis von rotem Fleisch, typischen Gerichten aus der Molise

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: gut strukturiert und locker, 300 m. ü.d.M.
Traubenlese: zweite Hälfte September, manuell in kleine, feste Kisten
Bestockung: 4000 Reben/Ha
Reberziehung: Guyot, Kordon
Ertrag pro Rebe: 1,5 kg
Ertrag Trauben/Wein: 60%

Fermentation:
Sanftes Pressen der Trauben, gefolgt von der Mazeration auf den Traubenschalen während mindestens 15 Tagen unter regelmässigem umpumpen des Tresterhutes. Fermentation bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Im Anschluss an die alkoholische erfolgt die malolaktische Gärung.

Ausbau:
Mind. 18 Monate bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank; gefolgt von einigen Monaten Reifung in der Flasche.