



TI.A.MO., VINO ROSSO D'ITALIA

CHF 22.00 inkl. MwSt.

Cantine Salvatore Azienda Agricola

Region: Molise (Ururi – Campobasso) / Italien

Jahrgang: **2018**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 14.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Tintilia 30 %, Aglianico 30 %, Montepulciano 40 %**

Ausbau: Barrique / Flasche



SKU: I170407.075-1

Kategorien: [Italien](#), [Molise - Molise](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Ti.A.Mo - „Ich liebe Dich“ wird aus den drei Trauben Tintilia, Aglianico und Montepulciano gekeltert. Sein Name Ti.A.Mo leitet sich aus den Initialen der drei Trauben ab, aus denen er hergestellt wird.

Degustation:

Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Noten nach kleinen roten Früchten und zart würzigen Noten. Am Gaumen voll, kräftig, anhaltend, vielschichtig und komplex, mit präsentem, weichem Tannin und angenehmem und elegantem würzigen Abgang.

Ideale Trinktemperatur: 18 - 20°C

Passend zu: Pasta und Risotti, Salami, kräftigem und würzigem Käse, Braten und geschmortem rotem Fleisch

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: gut strukturiert und locker, 300 m. ü.d.M.

Traubenlese: Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Bestockung: 4000 Reben/Ha

Reberziehung: Guyot, Kordon

Ertrag pro Rebe: 2.0 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 (max. 25°C) im Edelstahltank. Im Anschluss an die alkoholische erfolgt die malolaktische Gärung.

Ausbau:

Mind. 18 Monate bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank; ein Teil des Montepulciano wird im Barrique ausgebaut, danach einige Monate Reifung in der Flasche.