



SOLESTÀ Limited Edition

Rosso Piceno DOC Superiore

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2016.

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in den Gemeinden Offida, Ascoli Piceno und Castel di Lama

TRAUBENMISCHUNG: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 200-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Überwiegend lehmhaltig, zu kalkhaltig tendierend.

REBERZIEHUNG: Spanndraht.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 80 Doppelzentner Trauben

ERTRAG PRO STOCK: ca. 1,6 kg Trauben

LESE: Mitte Oktober, von Hand in kleine Kisten.

FERMENTAZION: Nach dem Abbeeren werden die Trauben in 100 hl Gärtanks befördert, die das perfekte Besprühen des Tresterhutes während der Gärung begünstigen, um den effektivsten Kontakt zwischen Most und Schalen zu sichern und die Extraktion von Polyphenolen zu fördern. Die Mazerationszeit kann mehr als vier Wochen betragen, um das beste Ergebnis für das Endprodukt erhalten. Am Ende der Gärung wird der Wein in neue Barriques gefüllt, in denen er 12 bis 16 Monaten reift.*

FARBE

Intensives Rubin mit granatroten Reflexen.

DUFT

Intensiv und komplex, herausragend Noten von Marmelade aus roten Früchten und würzige Noten von Tabak, Zimt und Lakritze

GESCHMACK

Hervorstechend fruchtigen Noten von Johannisbeere, Kirsche, schwarzer Kirsche und würzige von Tabak, Lakritze, Zimt und Muskatnuss. Gute Struktur, komplex und harmonisch, große Nachhaltigkeit bei den fruchtigen und würzigen Tönen.

*enthält sulfite

