



Fattoria

TERRE DEL MARCHESATO

FAMIGLIA FUSELLI - BOLGHERI

ALDONE

IGT TOSCANA ROSSO – AUSWAHL VON MERLOT



Ein Wein, der einen sehr wichtigen Namen für das Unternehmen trägt, Aldo war Maurizios Vater, der Wein stammt aus Weinbergen, die 1954 gesetzt wurden. Dieser großartige Wein mit seiner ausgewogenen Eleganz repräsentiert den Merlot-Ausdruck in Bolgheri am besten.

- ❖ Erstes Herstellungsjahr: 2005
- ❖ Vielfalt: Zu 100% Merlot
- ❖ Rebzucht: Einzelne Kordon-Erziehung
- ❖ Weinbereitung: 20/25 Tage in neuen Barrique aus französischer Eiche
- ❖ Reifung: 18 Monate in neuem Barrique aus französischer Eiche
- ❖ Alkohol: 14,5% Vol.
- ❖ Servieterminatur: 17° / 18° C
- ❖ Jährliche Produktion: 5.000 Flaschen
- ❖ Flaschenformate: 375ml – 750 ml – 1,5 l – 3 l – 6 l – 12l – 18l

WEINBEREITUNG UND VEREDELUNG

Die Ernte erfolgt von Hand in kleinen Kisten, die Trauben werden zuerst im Weinberg und dann auf dem Sortiertisch im Keller ausgewählt, anschließend werden sie entstielt und schonend gepresst.

Die alkoholische Gärung findet in neuen Fässern aus französischer Eiche bei einer kontrollierten Temperatur von 24 bis 26 ° C statt, gefolgt von 10 bis 15 Tagen Mazeration, die für die Extraktion von Farben, Aromen und Tanninen unerlässlich ist.

Die zur Erweichung der Tannine notwendige Reifung erfolgt in neuen Barriques aus französischer Eiche im Fasskeller bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit etwa 18 Monate lang, während dieser Zeit findet die malolaktische Gärung statt.

Am Ende der Veredelung wird der Wein in Flaschen abgefüllt und ruht weitere 12 Monate, bevor er auf den Markt gebracht wird.

GESCHMACKSNOTEN:

Farbe: klar, purpurrot mit einem schönen rubinroten Rand, dicht und abgerundet im Glas.

Aromen: Das Bouquet zeigt eine wunderbare Komplexität, es gibt Noten von roten und schwarzen Früchten wie Blaubeeren, Himbeeren und Kirschen. Es sind Blumen wie rote Rosen, deutliche Noten von Heilpflanzen wie Oregano, Majoran, Lorbeer und pflanzliche Noten wie Zypresse und Feigenblatt deutlich vorhanden.

Geschmack: strukturiert und warm, am Anfang zeichnet er sich durch angenehme Weichheit, sowie umhüllende und ausgewogene Tannine aus, die Würze von schwarzem Pfeffer bestätigt sich. Der Ausklang ist angenehm lang.

Ideale Kombination: Paccheri (Nudeln) mit Wildragout, Tagliatelle mit Taube, gebratene Taube, Drossel, Ente, Grana Padano, der 20-24 Monate gereift ist.

Perfekte Ergänzung: gebratene Taube mit Spinat.

TERRE DEL MARCHESATO

Standort: Sant'Uberto 164, Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci (LI) Italien

Tel.: +39 0565 749752 – Fax: +39 0565 749619

www.terredelmarchesato.com – info@terredelmarchesato.com