



Fattoria

TERRE DEL MARCHESATO

FAMIGLIA FUSELLI - BOLGHERI

## EMILIO PRIMO ROSSO

DOC BOLGHERI ROSSO

Der erste Wein, der 2003 von der neuen Kellerei Terre del Marchesato hergestellt wurde, trägt seinen Namen nach dem Großvater von Maurizio, der 1954 das Firmengelände in Bolgheri von der Markgräfin Incisa della Rocchetta kaufte. Emilio Primo Rot entspricht der Bolgheri-Tradition in einer "Melange" aus kräftigem Cabernet Sauvignon, rundem Merlot, elegantem Syrah und schafft so einen einhüllenden, ausgewogenen Wein von bemerkenswerter Persönlichkeit.

- ❖ Erstes Herstellungsjahr: 2003
- ❖ Vielfalt: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30% and Syrah 10%
- ❖ Rebzucht: Einzelne Kordon-Erziehung
- ❖ Weinbereitung: in Stahlbehältern
- ❖ Reifung: 12 Monate in französischen Eichenfässern
- ❖ Alkohol: 13.5%
- ❖ Serviertemperatur: 16 ° -18 °
- ❖ Jährliche Produktion: 30.000 Flaschen
- ❖ Flaschenformate: 750 ml – 1,5 l – 3 l

### 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 Stahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 24 / 26 ° C statt, gefolgt von 5/10 Tagen Mazeration, die für die Extraktion von Farben, Aromen und Tanninen unerlässlich ist.

Die Verfeinerung erfolgt in bereits einmal genutzten Barriques aus französischer Eiche, im Fassraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit etwa 12 Monate lang, während dieser Zeit findet die malolaktische Gärung statt. Am Ende der Veredelung wird der Wein in Flaschen abgefüllt und reift weitere 6 Monate im Glas, bevor er auf den Markt gebracht wird.

### GESCHMACKSNOTEN:

**Farbe:** kristallklare, intensive rubinrote Farbe mit einer schönen Dichte im Glas.

**Aromen:** Der Cabernet wird sofort im Bouquet wahrgenommen, rote Früchte, Vanille, Gewürze und Pfeffernoten folgen sogleich. Eine schöne Note von Röst- und Pulverkaffee. Es gibt eine frische Note wie die Frucht von Chinotto und Tamarinde.

**Geschmack:** perfekte alkoholische Note im Mund, sehr angenehm, nicht aufdringlich. Gute Säure mit einer schönen Geschmacksintensität. Klare, aber samtige Tannine. Exzellente Struktur.

**Ideale Kombination:** Ravioli mit Fleischsauce, Tortelli, Lasagne, Wildschwein in Weiß / Rebwild. Peposo, überbacken; Beilage Bratkartoffeln; Blumenkohl/Flankenlauch. Unangereifter oder mittelreifer Käse.

**Perfekte Ergänzung:** Wildschweinfleischrezepte mit oder ohne Tomatensauce.



TERRE DEL MARCHESATO

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

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

[www.terredelmarchesato.com](http://www.terredelmarchesato.com) – [info@terredelmarchesato.com](mailto:info@terredelmarchesato.com)