



Fattoria

TERRE DEL MARCHESATO

FAMIGLIA FUSELLI - BOLGHERI

INEDITO

IGT TOSCANA ROSSO

Inedito als "unveröffentlicht", neu für die Öffentlichkeit, da dieser Wein der erste in Bolgheri ist, der nicht im Barrique gereift ist. Als Folge der fortschreitenden Reife der Reben wurde jedoch eine minimal-invasive 4-monatige Reifung im Barrique eingeführt, um die Rundheit zu erhalten und die ursprüngliche Frische zu erhalten, die diesen Wein von Beginn seiner Herstellung an auszeichnet.

- ❖ Erstes Herstellungsjahr: 2011
- ❖ Vielfalt: 50% Merlot und 50% Syrah
- ❖ Rebzucht: Einzelne Kordon-Erziehung
- ❖ Weinbereitung: in Stahlbehältern
- ❖ Reifung: 4 Monate in französischen Fässern
- ❖ Alkohol: 13% Vol.
- ❖ Serviertemperatur: 16 ° -18 °
- ❖ Jährliche Produktion: 30.000 Flaschen
- ❖ Flaschenformate: 375 ml - 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, damit die Farben, Aromen und verstärkt werden können.

Die Verfeinerung erfolgt in bereits einmal genutzten Fässern aus französischer Eiche, im Fassraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit, über einen Zeitraum von 4 Monaten hinweg. Während dieser Zeit findet die malolaktische Gärung statt.

GESCHMACKSNOTEN:

Farbe: Klar von einer intensiven rubinroten Farbe, dicht im Glas.

Aromen: intensiv im Bouquet, feine Noten von roten Früchten wie Kirsche und Pflaume werden wahrgenommen. Zarte Würzung mit Nelken, Zimt und Muskatnuss Eine Gebäcknote wie cremige Vanille.

Geschmack: Im Mund ist der Wein vollmundig und warm. Er ist sanft und weist eine feine Säure, sowie gut ausgewogenes Tannin auf.

Ideale Kombination: Pappardelle mit weißem Ragout, Mailänder Risotto, Amatriciana, Fasan oder Hase in weißer Sauce

Perfekte Ergänzung: Pappardelle mit Fasanen-Ragout.



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