



Fattoria

TERRE DEL MARCHESATO

FAMIGLIA FUSELLI - BOLGHERI

MAURIZIO FUSELLI

IGT TOSCANA ROSSO - AUSWAHL VON PETIT VERDOT



Eine Auswahl von Petit Verdot, die 1998 von Maurizio gepflanzt wurde, ist endlich ausgereift und bereit für die Vinifizierung einzelner Sorten. Erstellt aus seinem persönlichen Wunsch, diese ungestüme und hartnäckige Rebsorte zu beherrschen. Dieser Wein trägt den Namen seines Herstellers, dessen dringlichster Wunsch es war, ihn zu kreieren, obwohl er sich der langen und schwierigen Herausforderung bewusst war. Der Jahrgang 2016 erreicht endlich eine elegante Balance zwischen dem außergewöhnlichen Reichtum an Phenol und der für diese Sorte typischen Tanninstruktur.

- ❖ Erstes Herstellungsjahr: 2016
- ❖ Vielfalt: Petit Verdot 100%
- ❖ Rebzucht: Einzelne Kordon-Erziehung
- ❖ Weinbereitung: 20/25 Tage in neuen Barrique aus französischer Eiche
- ❖ Reifung: 18 Monate in Barrique aus französischer Eiche
- ❖ Alkohol: 14,5% Vol.
- ❖ Serviertemperatur: 18° C
- ❖ Jährliche Produktion: 1.500 Flaschen
- ❖ Flaschenformate: 750 ml – 1,5 l – 3 l – 6 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. Entstielen und schonendes Pressen

Die alkoholische Gärung findet eine Woche lang in einem neuen Barrique 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, fast kristallklar, von tief rubinroter Farbe mit einer sehr schönen Dichte.

Aromen: das Bouquet ist ehrlich und fein, mit einer Note von Bergamotte und schwarzen Früchten wie Blaubeere, Brombeere, kombiniert mit Myrte und mediterraner Macchia. Gewürznoten, die sich als Pfeffer bemerkbar machen, werden von weichen Noten von Gebäck und Kakao abgelöst.

Geschmack: strukturierter warmer Wein mit einer wunderbaren Frische. Ein eindeutig bemerkbares Tannin, jedoch samtig und umhüllend, das an eine lange Lebensdauer denken lässt. Sehr angenehmer langer und anhaltender Abklang.

Ideale Kombination: Gnocchi mit Ragout, Nudeln mit Wildsauce, Wildschwein, Hirsch und Hasenpfeffer.

Perfekte Ergänzung: Wildschweinsalmi

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