

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE D.O.C. RENZO Jahrgang 2006

Hersteller

Antonino Tringali-Casanuova

Name

RENZO

Bezeichnung

Bolgheri Rosso Superiore D.O.C.

Rebsorten

Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (20%)

Alkoholgehalt

14,0% Vol.

Produktionsgebiet

Castagneto Carducci (LI)

Klima

Mediterranes Mikroklima, gekennzeichnet durch die Nähe des Meeres und die geschützte Lage der Bolgheri-Hügel im Norden. Milde Winter, heiße, trockene Sommer, von Meeresbrisen umweht.

Boden

Ebener Boden auf 55 m ü.d.M., lockere, tiefe und gut drainierte Böden.

Dichte der Weinstöcke und Erziehungsform

Kordon-Zapfen mit 6.000 Weinstöcken pro Hektar.

Durchschnittsalter der Weinstöcke

Pflanzungen von 1993 und 2000.

Hektarertrag

55 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

Vinifizierung

Auswahl der Trauben im Weinberg, Lese von Hand, Gärung bei 30°C, Maischung auf den Traubenschalen 20 Tage lang, malolaktische Gärung im Stahlbehälter.

Lagerung

18 Monate in französischen Barriques und 12 Monate in der Flasche.

Erzeugte Menge

2800 Bordoese-Flaschen (0,75 Liter), 200 Magnum-Flaschen (1,5 Liter)

Geschmacksangaben

Leuchtende rubinrote Farbe, intensiver Duft mit einem Komplex aus fruchtigen Noten und Gewürzen. Vollfruchtig im Mund, elegante Struktur mit weichen, ausgeglichenen Tanninen.

Passend zu

Gebratenes, rotes Fleisch, gehaltvolle Gerichte auf der Grundlage von Wild oder rotem Fleisch, reife Käsesorten.

Serviertemperatur

Bei 18°-19°C servieren.

