

Rotwein Suber

WEIN	IGT (Typische geographische Angabe) - Sizilien
REBSORTEN	Nero d'Avola 50%, Alicante 30% und Nero Capitano (Frappato) 20%
PRODUKTIONSGBIET	Caltagirone (Catania) Italien
HÖHE	325 u.d.M.
ART DES BODENS	roter mediterraner Sand
ART DES WEINBAUS	Buscherziehung
PFLANZENDICHTE	9000 Rebstöcke
ALTER DES WEINBERGES	8 Jahre
KLIMA	mediterran mit warmem Sommer, der jedoch gleichzeitig trocken und windig ist und gute Tag/Nacht-Temperaturschwankungen.
REIFUNG UND WEINLESE	September, manuelle Weinlese
METHODE DER WEINBEREITUNG	Eintrappen (ca. 80%) und Quetschen
MAZARATION	14 Tage in Behältern aus Edelstahl
ALTERUNG (Art der Fässer)	in gebrauchten und halb gebrauchten 225 und 500 Liter Fässern für ungefähr 12 Monate
ABFÜLLUNG	ungefähr 15 Monate nach der Weinlese mit Verfeinerung auf der Flasche für ungefähr 6 Monate.
PRODUZIERTE MENGE (in Flaschen)	7000 75 cl Flaschen 100 150 cl Magnum-Flaschen
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	
	FARBE Rubinrot, Purpur mit violetten Reflexen
	GERUCH nach roten Trockenfrüchten ätherisch, intensiv
	GESCHMACK voll, fruchtig, harmonisch, beständig
ALKOHOHLGEHALT	13,5%
SERVIERTEMPERATUR	18 - 20 °C
GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN	wird zu rotem Fleisch und Käse serviert
ART DER LAGERUNG	Flaschen im Liegen in einem kühlem Raum bei einer stabilen Temperatur nicht über 18° C lagern

