



L'ERTA

ECKDATEN WEINBERG

Gebiet:	Toscana – die Hügel südwestlich von Florenz
Ort:	Vorort Vigliano – San Martino alla Palma FI
Neuanlage der Rebfläche:	1993
Hanglage:	nach Westen - Südwesten
Boden:	hügelig, starkes Gefälle, steinig, gute Drainage
Rebdichte pro Hektar:	4500
Erziehung:	Spalier
Trauben pro Pflanze:	0,7/1,2 kg.

ECKDATEN

Lese 2004

Ursprungsbezeichnung:	IGT Toscana
Rebsorten:	Sangiovese Grosso 60% Cabernet Sauvignon 40%
Vinifizierung:	Maischegärung etwa 23 Tage lang mit täglicher Remontage - Delestage Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 28°
Reifung:	Sangiovese Grosso 12 Monate Tonneau (500 l.) Zweitbelegung Cabernet Sauvignon 11 Monate in Barrique (225 l.) Erst- und Zweitbelegung
Verfeinerung:	10-12 Monate auf der Flasche verfeinert
Alkoholgehalt:	13,8% vol.

DIE DEGUSTATION

Ernst, tief, bereits bei der intensiven granatroten Farbe mit rubinroten Reflexen. Der Nase schenkt er komplexe Düfte aus Leder, Tabak, Graphit, Blaubeere und Lakritz harmonisch mit leichten Noten von Feuerstein verbunden. Frisch, mundig, mit perfekten Gerbstoffen, die den Gaumen streicheln und ein sehr langer Abgang mit würzigen Noten.

