



ROSSO VIGLIANO

ECKDATEN WEINBERG

Gebiet:	Toscana – die Hügel südwestlich von Florenz
Ort:	Vorort Vigliano – San Martino alla Palma
Neuanlage der Rebfläche:	1998-2002
Hanglage:	nach Westen – Südwesten
Boden:	hügelig, starkes Gefälle, steinig, gute Drainage
Rebdichte pro Hektar:	4500
Erziehung:	Spalier
Trauben pro Pflanze:	1,8/2 kg.

ECKDATEN

Lese 2004

Ursprungsbezeichnung:	IGT Toscana
Rebsorten:	Sangiovese Grosso 85%, kleinere Anteile von Cabernet S. und Merlot
Vinifizierung:	Maischegärung 16 Tage lang mit täglicher Remontage Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur
Reifung:	50% Verfeinerung in Stahlbehältern 8-10 Monate lang 25% 6 Monate in Barrique Zweit-/Drittbelegung 25% Tonneau Zweitbelegung
Verfeinerung:	6 Monate auf der Flasche verfeinert
Alkoholgehalt:	13% vol.

DIE DEGUSTATION

Frisch und lebendig, bereits ab der ansprechenden rubinroten Farbe mit ihrer großen Klarheit. In der Nase Aromen von Sauerkirsche, Tabak, Erde, schwarzem Pfeffer, am Gaumen frisch und einnehmend, mit gut verteilten Tanninen und harmonischem Einklang mit den Aromen; lang anhaltender Abgang mit fruchtigen Retroaromen.

