



# CONFIENTE

## MAREMMA TOSCANA ROSSO

*denominazione di origine controllata*



**CONFIENTE** ist der Name des Flusses der weiter unten, am Fuße des Weinbergs fließt, auf dem die Syrah-Reben angebaut werden.

Auf einer nach Osten ausgerichteten, roterdigen Anhöhe haben wir diese in Frankreich beheimatete Rebsorte, deren Ursprünge im mittleren Orient vermutet werden, angebaut. Die sorgfältige Materialauswahl, der ökologische Anbau, die Selektion der Weinbeeren auf Sortiertischen und die natürliche, von Zusatzstoffen freie Herstellung sorgen dafür, dass dieser Wein den im Binnenland gelegenen, nördlicheren und kühleren Landstrich der Maremma originalgetreu abbildet.

### Weinberg LECCIO

**Rebstock:** 100% Syrah

**Anbaujahr:** 2006 **Pflanzweite:** 1,80 x 0,80 m

**Pflanzdichte:** 6944 Rebstöcke pro Hektar

**Bodentyp:** mittelschwerer, tendenziell lehmhaltiger Boden mit gutem Eisengehalt

**Hangausrichtung:** Osten **Höhe:** 120 m ü. M.

**Reberziehung:** Spaliererziehung mit Kordon und Zapfenschnitt

**Bewirtschaftungsart:** ökologisch (zertifiziert)

**Unkrautvernichtung:** maschinell

**Düngung:** organisch (Stalldung), Mischsaat (Hülsenfrüchte, Gräser) für Gründüngung

**Gewicht pro Rebstock:** 700 Gramm (entsprechen einem Ertrag von 50 qt/ha)

**Zeitpunkt der Lese:** Anfang September je nach Wetterlage

### Vinifikation

**Art der Lese:** Auswahl der Weintrauben an den Rebstöcken und Ernte per Hand in Kisten von 18 kg

**Traubenselektion:** nach dem Entrappen aus den Weinbeeren auf dem Sortiertisch

**Pressen der Trauben:** erfolgt nicht

**Befüllen der Behälter:** nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen

**Gärbehälter:** Kleine konische Abschnitt in Französisch Eiche / Slawonien (30 Hl.)

**Art der Gärung:** Spontangärung

**Art der Hefe:** wilde Hefen

**Mazeration:** 18 bis 20 Tage mit manuellem Durchmischen

**Ausbau:** 8/12 Monate in Eichenfässern Französisch

**Reifung:** 12 Monate in der Flasche

**Alkoholgehalt:** 14,0 Vol.-% entsprechend dem Jahr

### Der Wein

**Farbe:** leuchtendes Rubinrot mit violetterm Rand.

**Bukett:** würzig mit Aromen von schwarzem Pfeffer, kleinen roten Beeren und Trockenblumen. Schöne Lakritznote.

**Geschmack:** intensiv und vollmundig mit Aromen von Vanille und Frucht; langer Abgang mit lebhaften Tanninen. Großes Alterungspotenzial.

**Ideal zu:** Nudelgerichten mit Pilzen, Steak (z. B. vom Chianina-Rind),

Wildschmorgerichten, kräftigen Käsespezialitäten.

**Lagerfähigkeit:** Über 5 Jahre. Alterung mit wichtigen Reifung der tertiären.

**SIMONA CECCHERINI**

Simona Ceccherini – Costa Sassone, 23 – 58024 Massa Marittima – Grosseto – Italia

[www.simonaceccherini.it](http://www.simonaceccherini.it)

[office@simonaceccherini.it](mailto:office@simonaceccherini.it) – [info@simonaceccherini.it](mailto:info@simonaceccherini.it)