



FONTEFOSSOLI

TOSCANA ROSSO

indicazione geografica tipica

In Fontefossoli beginnt die Geschichte der Familie, die für den Fortbestand der Geschmacks und Aromatraditionen der lokalen Küche und Weinkultur steht. FONTEFOSSOLI heißt auch der Wein, der die Familienmahlzeiten jeden Tag begleitet. Mit seiner starken Persönlichkeit wird dieser vollmundige und gradlinige Wein zum zuverlässigen Essensbegleiter der traditionellen Küche der toskanischen Maremma.

Weinberg PEROLLATATTI

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

Rebsorte: Montepulciano, Ciliegiolo

Pflanzdichte: 6944 Rebstöcke pro Hektar

Bodentyp: silizium- und kalkhaltiger Lehmboden mit Schwemmlandanteilen

Hangausrichtung: Süden **Höhe:** 150 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: 1000 Gramm

Vinifikation

Art der Lese: Ernte per Hand in Kisten

Traubenselektion: Auswahl der Weintrauben auf dem Sortiertisch vor dem Entrappen

Pressen der Trauben: erfolgt nicht

Befüllen der Behälter: nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen

Gärbehälter: aus Edelstahl (Fassungsvermögen 30 hl)

Art der Gärung: Spontangärung

Art der Hefe: wilde Hefen

Mazeration: 15 bis 20 Tage mit sanfter Remontage

Ausbau: 8 Monate in Edelstahltanks

Reifung: 3 Monate in der Flasche

Cuvée: 60 % Montepulciano, 40% Ciliegiolo

Alkoholgehalt: 13,0 Vol.-%entsprechend dem Jahr

Der Wein

Farbe: intensives Rubinrot mit violetter Rand.

Bukett: üppig mit Aromen von roten Beeren und Konfitüre.

Geschmack: seine vollmundige, intensive und kraftvolle Strukturverweist auf präsen Tannine.

Ideal zu: Nudelgerichten mit Fleischsoße (z. B. der toskanischen Küche). Perfekt zu gegrilltem Fleisch oder Wildschmorgerichten.

Lagerfähigkeit: mind. 5 Jahre. Mittleres Alterungspotenzial.

SIMONA CECCHERINI