



## COROLLO

### MAREMMA TOSCANA ROSATO

*denominazione di origine controllata*

Corollo ist der Name der historischen Straße, die an der Hügelkette „Collina del Sassone“ entlangführt. Sie diente der Transhumanz, also dem Übertrieb der Viehherden, die von Siena aus über den Sassone gebracht wurden, um im Winter auf den grünen, saftigen Wiesen in der Maremma-Ebene zu grasen. Corollo heißtauchunserRoséwein, unserererster Wein, der gleich im Frühjahr herauskommt und die frischen Düfte und sanften Aromen dieser Jahreszeit aufgreift.

#### Weinberg PEROLLATATTI POGGIO Und LECCIO

Anbaujahr: 2006

Pflanzenweite: 1,80 x 0,80 m

Rebsorte: Cilieggiolo, Syrah

Pflanzdichte: 6944 Rebstöcke pro Hektar

Bodentyp: silizium- und kalkhaltiger Lehmboden mit Schwemmlandanteilen

Hangausrichtung: Süden Höhe: 150 m ü. M.

Reberziehung: Spalierziehung mit Kordon und Zapfenschnitt

Bewirtschaftungsart: ökologisch (zertifiziert)

Unkrautvernichtung: maschinell

Düngung: organisch (Stalldung), Mischsaat (Hülsenfrüchte, Gräser) fürGründüngung

#### Vinifikation

Art der Lese: Ernte per Hand in Kisten

Traubenselektion: Auswahl der Weintrauben auf dem Sortiertisch vor demEntrappen

Pressen der Trauben: überaus sanft und Trennung von der Schale nach 6Stunden

Befüllen der Behälter: nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen

Gärbehälter: Edelstahl tanks

Art der Gärung: mit Temperaturüberwachung

Ausbau: 4 Monate in Edelstahltanks

Reifung: 2 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 12,5 Vol.-%entsprechend dem Jahr

#### Der Wein

Farbe: helles rosé, „altrosa“.

Bukett: blumig mit feinen Fruchtnoten.

Geschmack: frisch und süffig. Ein überaus vielseitiger Wein.

Ideal zu: herzhaften Vorspeisen, Fisch, sommerlichen Gerichten.

ORGANIC WINE certified

SIMONA CECCHERINI