

Naturalmente

VINI NATURALI

ROSSO

Trauben: Merlot und Raboso

Naturalmente Rosso ist eine Mischung aus zwei Trauben, die seit vielen Jahrhunderten in den venezianischen Weinbergen angebaut: Merlot und Raboso. Nachhaltige Methoden im Weinberg, handgemachte Ernte, keine Manipulationen im Weingut, einheimische Hefen, Hautkontaktfermentation und keine Filtration sind Methoden zur Herstellung dieses Weins. Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe, einen würzigen Duft mit Noten von Kirsche und Himbeere. Der Körper ist reich, mit seidigen Tanninen und einer dichten Textur.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Rosso d'Italia.

TRAUBENSORTE: 54% Merlot and 46% Raboso.

ANBAUGEBIET: es liegt im Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave. "Le Ronche" ist der Name der Gegend, in der sich diese Weinberge befinden. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mildes Klima, selten Niederschläge und sommerliche Temperaturen, die eine ideale Voraussetzung für das Reifen der Trauben bieten.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 1986-2009.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen. Der Weinberg wird mit nachhaltigen Grundsätzen bewirtschaftet.

LESE: Ende September für Merlot und Ende Oktober für Raboso, von Hand nur sehr reife Trauben, mit einer tiefen Farbe und einer vollständigen aromatischen Struktur.

WEINBEREITUNG: Abbeeren, Auspressen und anschließend Einmaischen und Gärung mit wilder einheimischer Hefe in Betonbehältern. Der Wein reift 12 Monate in Barrique-Fässern auf seinen eigenen Hefeablagerungen. Keine Filtration und geringer Sulfidgehalt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: er hat eine intensive rubinrote Farbe, einen würzigen Duft mit Noten von Kirsche und Himbeere. Der Körper ist reich, mit seidigen Tanninen und einer dichten Textur.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Tagliatelle mit Bolognese-Sauce, Spaghetti Carbonara, Schweinefleisch, Salami und Käse.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 20 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

BOTTLE CONTENT: 750 ml.

ALKOHOLGEHALT: 12,5-13,5% vol. (abhängig vom Jahrgang).

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 15 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 12.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6 x 10 Kartons, d.h. 60 Kartons pro Palette, d.h. 720 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 345x263x306.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it