

# La Palazzetta

## ROSSO DI MONTALCINO DOC



|  |  |
|--|--|
| <b>Produktionsgebiet</b>                   | Castelnuovo dell'Abate - 365 m über dem Meeresspiegel  |
| <b>Boden</b>                               | Reich und vielfältig: an der Oberfläche in einer Schicht von ca. 30 cm besonders viel Schwemmkies, in der Tiefe findet sich auch Kalkstein, Sandstein, Quarz und Kaolin.   |
| <b>Trauben</b>                             | 100 % Sangiovese lockerbeerige Trauben   |
| <b>Pflanzenbestand</b>                     | 5500 Pflanzen/Hektar   |
| <b>Erziehungssystem</b>                    | Zapfenkordon   |
| <b>Alter der Rebstöcke</b>                 | 15-20 Jahre  |
| <b>Alkoholgehalt</b>                       | 14,5 %   |
| <b>Vinifikation</b>                        | Nach der Weinlese folgt eine kalte Mazeration von ca. 2 Tagen für eine bessere Farbextraktion, gefolgt von alkoholischer Gärung mit einheimischen Hefen und Bakterien. Die Mazeration dauert durchschnittlich 20 Tage. |
| <b>Reifung</b>                             | 14 Monate in Tonneaux und Fässern mit unterschiedlichem Fassungsvermögen (5-40 hl)   |
| <b>Ausbau</b>                              | 4 Monate   |
| <b>Farbe</b>                               | Brillantes Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen   |
| <b>Bukett</b>                              | Intensiv, frisch, fruchtig, mit typischen Noten von Veilchen, Kirsche und Pflaume  |
| <b>Geschmack</b>                           | Weich, persistent  |
| <b>Kombinationen mit folgenden Speisen</b> | Rotes Fleisch, Wild und Käse   |

