



2018 Novecento DOCG Ch. Cl. Ris. Bio, Dievole

Produzent	Dievole
Herkunft	Toscana, Italien
Traubensorten	Canaiolo Nero, Colorino, Sangiovese
Flaschengrösse	75 cl

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Intensiv rubinrot. Intensiv mit Aromen von reifen roten Früchten. Elegante Gewürznoten. Voll mit ausgewogenen Tanninen und optimaler Säure. Schöne Mineralität mit persistentem und elegantem Abgang.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben gären nur mit einheimischer Hefe für 14-15 Tage in Rohbetontanks von 75 Hektoliter. Dabei wird die Temperatur bei maximal 28°C kontrolliert. Die malolaktische Gärung erfolgt auch auf natürlicher Weise. Der Holzausbau findet in französischen, nicht gerösteten Eichholzfässern von 41 Hektoliter für circa 17 Monate statt. Diese Eichfässer kommen aus den noblen Wäldern von Allier. Der Flaschenausbau dauert mindestens 4 Monate.

Passt zu

Ideal zu Käse, Wildbrett und gegrilltem Fleisch.