



CRODA RONCA

COLLI DI CONEGLIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

REBSORTEN

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Wein von intensiv granatroter Farbe mit rubinroten Reflexen.

GERUCH

Komplexer Duft, ätherisch und elegant. Ausgeprägt ein orientalischer Gewürzschleier mit Zimt und ein Ledergeruch, begleitet von Heu, Tabak, Vanille und Kakao. Zu erkennen auch der Duft von Dörrpflaumen und feine Röstnoten mit Eukalyptushauch.

GESCHMACK

Vollmundig, reichhaltig und elegant, mit schön ausgewogener Säure, schmackhaft und anhaltend, im Finale trocken mit erkennbaren Tanninen.

SÄURE 5 g/l

RESTZUCKER 3 g/l

ALKOHOL 15% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 55 q/ha

LESEPERIODE

Erste Oktoberwoche.

MAISCHESTANDZEIT

Die entrappten und zerdrückten Trauben bleiben für ca. 2 Wochen in eigenen Maischebehältern, wo sie abwechselnd Remontage, Umfüllung und Délestage unterzogen werden.

GÄRUNG

Nach dem Abstich wird der Jungwein dekantiert und bei kontrollierter Temperatur vergoren.

AUSBAU

30 Monate in Barriques. Nach der Abfüllung in Flaschen eine weitere Periode von mindestens 10 Monaten.

ANBAUGEBIET

LAGE

Im Herzen der Anbauzone DOCG Colli di Conegliano, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso.

SEEHÖHE 270 m ü.d.M.

EXPOSITION Ost - West

BODENBESCHAFFENHEIT

Mittelschwerer Tonboden.

PFLANZDICHTHE

5.000 Stöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Gerichten aus dunklem Fleisch oder Wild, zu reifem Käse. Vorzüglicher Meditationswein.

SERVIERTEMPERATUR

18 - 20 °C, Flasche einige Stunden vorher entkorken.

GLAS

Ballonglas.

LAGERUNG

Mindestens 5 Jahre. Flasche liegend an einem kühlen, trockenen, lichtgeschützten Ort lagern.

FORMATE

Flasche mit 0,75, 1,5 und 3,0 Liter.