



## MONTIROSSO

VINO ROSSO

### REBSORTEN

Cabernet und Marzemino.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

#### AUSSEHEN

Leuchtend rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.

#### GERUCH

Junger Wein, im Duft frisch und fruchtig, mit dem Aroma von roten Beeren.

#### GESCHMACK

Weich, sehr fruchtig und harmonisch, ein leichter Kohlensäuregeschmack macht ihn noch spritziger. Im Finale trocken.

**SÄURE** 5 g/l

**RESTZUCKER** 9 g/l

**ALKOHOL** 11,5% Vol.

### VINIFIZIERUNG

**ERTRAG** 150 q/ha

#### LESEPERIODE

Ende September.

#### MAISCHESTANDZEIT

Die entrappten und zerdrückten Trauben bleiben für 4 - 5 Tage in eigenen Maischebehältern, wo sie abwechselnd Remontage, Umfüllung und Délestage unterzogen werden.

#### GÄRUNG

Nach dem Abstich wird der Wein bei kontrollierter Temperatur vergoren.

#### AUSBAU

Im Stahlbehälter.

### ANBAUGEBIET

#### LAGE

Colline di Conegliano, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso.

**SEEHÖHE** 270 m ü.d.M.

**EXPOSITION** Nord - Süd

#### BODENBESCHAFFENHEIT

Mittelschwerer Tonboden.

#### PFLANZDICHTE

5.000 Stöcke/ha

#### ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

### EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

#### PASSEND ZU

Ein Wein zum ganzen Menü. Ideal zu Vorspeisen, Wurstwaren, vorzüglich auch als Aperitif.

#### SERVIERTEMPERATUR

12 - 14 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

#### GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas

#### LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten im ersten Jahr. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

#### FORMATE

Flasche mit 0,75 Liter.