



CONTE DI CASTIGNANO

## ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023



### **Bezeichnung und Name:**

Rosso di Montalcino DOC - Conte di Castignano.

**Rebsorten:** Sangiovese 100%.

**Herkunft:** Unsere Weinberge befinden sich im nordöstlichen Teil des Gebiets von Montalcino, d. h. im modernsten Teil des Anbaugebiets. Hier mildern die Ausrichtung und die besondere Lage die hohen Sommertemperaturen des Gebiets auf natürliche Weise. Der durchschnittlich lehmige, kalkhaltige Boden mit großen Tuffsteinflächen ist ideal für den Anbau von Sangiovese und für die Entfaltung seiner äußerst eleganten Eigenschaften.

**Erziehungsform:** Kordon-Erziehung.

**Pflanzjahr:** 2015.

**Stockdichte:** 5000 Rebstöcke pro Hektar.

**Ertrag:** 1,3 Kg Trauben pro Rebstock.

**Weinlese:** Von Hand mit sorgfältiger Auswahl der Trauben.

**Vinifikation:** Auf das Entrappen folgt das Kelnern durch sanftes Pressen der Beeren. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 26°C/28°C. Es folgt eine Maischestandzeit von etwa 15-30 Tagen, die je nach Jahrgang variiert. Nach dem Abstich erfolgt die malolaktische Gärung im Stahlbehälter.

**Ausbau:** 50% des Weins werden für etwa 8 Monate in großen Fässern (20 hl) aus slawonischer Eiche ausgebaut, während der Rest in Edelstahltanks reift und auf der Hefe – mit regelmäßiger Bâtonnage lagert. Die prozentualen Anteile der Reifungsarten können je nach Jahrgang variieren. Die beiden Komponenten werden innerhalb von 12 Monaten nach der Weinbereitung verschnitten und abgefüllt, worauf eine mindestens 6-monatige Reifung in der Flasche folgt.

**Aromen und Geschmacksnoten:** Ein Wein, der Lebendigkeit und Frische vereint und eine rubinrote Farbe mit violetten Nuancen aufweist. In der Nase zeigt er sich reich an fruchtigen Aromen wie Kirsche und kleinen roten Früchten, zu denen sich Menthol-Noten gesellen. Am Gaumen zeichnen sich eine angenehme Frische und eine umhüllende Struktur ab, die zu einem angenehmen langanhaltenden Abgang führen.

**Speiseempfehlungen:** Ein Wein, der sicherlich ein angenehmer Begleiter zu Aufschnitt, schmalen Bandnudeln mit Fleischsauce und Pilzrisotto ist. Er passt ausgezeichnet zu Florentiner T-Bone-Steak, allen gegrillten Fleischsorten und großen Braten. Er passt gut zu mittelreifem Käse.



**Alterungspotenzial:**

Über 10 Jahre.



**Trinktemperatur:**

16°C im Sommer, 18°C im Winter.



Rot



750 ml



13,5%