



CONTE DI CASTIGNANO

TOSCANA IGT - ROSSO 2022



Bezeichnung und Name:

Toscana IGT Rosso - Conte di Castignano.

Rebsorten: Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%.

Herkunft: Unsere Weinberge befinden sich im Herzen der Maremma, genauer in der Gegend von Castiglione della Pescaia und Albinia. Die günstige Lage im Landesinneren mildert die Sommerhitze und sorgt auch in den heißesten Zeiten für ein kühles Mikroklima. Die überwiegend sandig-lehmigen Böden ermöglichen die Erzeugung von Weinen von ausgezeichneter Aromatik und Eleganz.

Erziehungsform: Teils Kordon-Erziehung und teils Guyot.

Pflanzjahr: Junge Rebstocke mit einem Alter von 5 bis 10 Jahren.

Stockdichte: 5000 Rebstocke pro Hektar.

Ertrag: 1,5 /2 kg Trauben pro Rebstock.

Weinlese: Teils mechanisch, teils von Hand.

Vinifikation: Auf das Entrappen folgt das Keltern durch sanftes Pressen der Beeren. Nachdem die Trauben einige Stunden bei 4°C gekühlt wurden, erfolgt die Gärung in 100-hl-Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 26°C/28°C. Es folgt eine Maischegärung von etwa 15 Tagen.

Ausbau: 12 Monate im Eichenholzfass.

Aromen und Geschmacksnoten: In der Nase ist dieser Wein süß und angenehm, mit intensiven Aromen von roten Beeren und einem Hauch von Vanille. Er füllt den Mund sanft aus und ist am Gaumen weich, mit guter Frische und runden Tanninen. Im Abgang recht anhaltend und leicht süßlich.

Speiseempfehlungen: Vorspeisen aus dem Landesinneren, erste Gänge mit Fleischsauce und alle mediterranen Gerichte, insbesondere rotes Fleisch.



Alterungspotenzial:

10 Jahre.



Trinktemperatur:

16°C im Sommer, 18°C im Winter.



Rot



750 ml



13%