



BARCOLI

Rosso affinato in legno

Lage des Weinguts: Reale di Volta Mantovana (Provinz Mantua)

Weinbaugebiet: Colli Mantovani Alto Mincio

Höhe: 90m. ü.d.M.

Ausrichtung: Süd Süd-Ost

Boden: gut drainierter, mittlerer, kalkhaltiger Boden
morenischen Ursprungs

Trauben: 40% Merlot – 30% Cabernet Franc – 30% Corvina

Anzahl der Rebstöcke pro Hektar: 5200

Ertrag pro Rebstock: 1,8 kg

Reberziehungssystem: guyot

Rebschnitt: von Hand

Appassimento (Antrocknung): die Blätter, die die Trauben bedecken, werden von Hand entfernt, anschließend trocknen die Trauben für 30 Tage am Rebstock.

Weinlese: von Hand in Kisten Anfang Oktober

Weinbereitung: Für diesen Rotwein wird das Verfahren der Cryomaceration eingesetzt: Die Trauben gären für 48 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur von 4 Grad. Dabei wird der Most umgewälzt, um auf diese Weise so viele Aroma-Stoffe wie möglich aus den Schalen zu extrahieren. Anschließend erfolgt die alkoholische Gärung mit den Schalen für 15 Tage in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 20 Grad. Die Gärung wird bei 15 Volumenprozent Alkohol unterbrochen, um einen natürlichen Restzuckergehalt zu haben. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Flaschenabfüllung.

Ausbau und Reifung: 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern (500 L), anschließend mindestens 6 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 14,50% vol.

Gesamtsäure: 5,90g/Liter

Ph: 3,50

Restzucker: 9g/Liter

Lagerfähigkeit: 7 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 Grad

Eigenschaften und Speisenbegleitung: dunkelrote Farbe, in der Nase fruchtig mit Gewürz-Noten, am Gaumen vollmundig, sehr angenehm und harmonisch.
Dieser Wein passt zu gegrilltem Fleisch, zu Wildgerichten und Käse.

Flaschenform: Bordolese-Flasche

Flaschengröße: 750 ml / 1,5 Liter

Verschluss: Normacorc-Bio aus pflanzenbasierten Biopolymeren (aus Zuckerrohr)

Karton: 6 Flaschen (liegend) bei der Standardflasche, Einzelverpackung für die Magnum-Flasche