



ZIGGURAT MONTEFALCO ROSSO D.O.C.

Als Synthese aus der Kraft des Sagrantino und der Eleganz des Sangiovese, bringt der Montefalco Rosso der, biologisch zertifizierten, Tenuta Castelbuono die Faszination einer Region der überlieferten Traditionen vollkommen zum Ausdruck.



REBSORTEN

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet und Merlot 15%, geerntet in Handlese zwischen September und Oktober.

ANBAUGEBIET

Eigene Weinberge in Montefalco und Bevagna.

BODENBESCHAFFENHEIT

Von schlammig-lehmiger Beschaffenheit mit gutem landwirtschaftlichem Potenzial, gut strukturiert und resistent gegen die sommerliche Trockenheit.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordonerziehung, 6250 Rebstöcke je ha.

PRODUKTIONSMENGE JE HA

55 hl Wein je ha.

GÄRTEMPERATUR

Kaltmazeration bei 12°C für 20 Stunden. Maximale Gärtemperatur 26°-28°C in Edelstahlbehältern.

DAUER DER MAZURATION

15-20 Tage.

AUSBAU

12 Monate in Barriques von 225 und Tonneaux von 500 Litern.

REIFE

Mindestens 6 Monate auf der Flasche.

ERSTER ERZEUGTER JAHRGANG

2004

DEGUSTATIONSNOTIZEN

OPTISCHER EINDRUCK

Von brillanter rubinroter Farbe.

BOUQUET

In der Nase beeindruckt er sofort durch die Eleganz und Komplexität der offenen Aromen von Süß- und Sauerkirschen, Gewürznelken, um schließlich in balsamischen Essenzen zu enden.

GESCHMACK

Dieselbe Eleganz findet sich im Mund. Ein Wein von wunderschöner Ausgewogenheit, umschmeichelnd, frisch und mit beachtlicher Kraft, der jetzt seine volle Trinkreife hat, sich jedoch mit einer gewissen weiteren Reife noch positiv entwickeln könnte.