



Rosso Passo Collezione in Botte Rosso del Veneto IGT 2021

Wissenswertes

Nach dem Erfolg des Rosso Passo hat Lenotti die Collezione in Botte kreiert. Und dies auch im Etikett zum Ausdruck gebracht. Die zusätzliche Reifung im Fass (ital. botte) lässt den Rosso Passo noch weicher und runder werden.

Anbaugebiet

Moränenhügel am östlichen Ufer des Gardasees.
Anbausystem: traditionelle Spalier- und Guyotmethode.

Traubensorte

Merlot 50% und Sangiovese 50%. Evtl. je nach Jahrgang auch kleine Mengen Corvina.

Boden

Kalk- und Tonböden glazialen Ursprungs.

Herstellverfahren

Die roten Trauben werden leicht gepresst. Die anschließende Fermentierung dauert 6-8 Tage unter ständiger Temperaturkontrolle bei 22-24°C. Der Ausbau des Rosso Passo erfolgt ganz schonend in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Dann reift der Rotwein für kurze Zeit in Eichenholzfässern.

Farbe

Kräftiges Rubinrot.

Bukett

Intensives Bouquet nach Waldbeeren und edlen Gewürzen.

Geschmack

Fruchtig, trocken und harmonisch. Körperreicher und samtiger Wein.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18°C.

Lagerung

Der Rosso Passo Collezione in Botte IGT kann noch 4-5 Jahre lagern.

Serviervorschlag

Der Rosso Passo passt ausgezeichnet zu würzigen Speisen. Ein Rotwein besonders zu Braten, Gegrilltem, Wild und zu reifem Käse.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1017
Flaschen: 40.000

Alkohol: 13,00% Volumen Säure: 5,40 g/l
Verschluss: Nomacorc Green Anbau: konventionell

Restzucker: 13,00 g/l
EAN: 8000305115029