

Opera No. 3 Vinum Italicum VdT 2020



Wissenswertes

VdT steht für Vino da Tavola und ist in Italien eigentlich der Wein für jeden Tag. Dass die Kellerei Tinazzi diesem Rotwein mehr Gewicht beimisst, zeigt schon die lateinische Formulierung Vinum Italicum. Der Bedeutung entsprechend werden 3 Rebsorten aus namhaften italienischen Weinregionen kombiniert: Corvina aus Venetien, Primitivo aus Apulien und Nero d'Avola aus Sizilien. Eine ungewöhnliche Cuvée! Trotzdem ein harmonische Ganzes, wie das Arrangement einer Oper.

Anbaugebiet

Die berühmtesten italienischen Rotweinreben aus dem Veneto, aus Apulien und Sizilien.

Traubensorte

Eine harmonische Kombination der Rebsorten Corvina, Primitivo, und Nero d'Avola.

Boden

Unterschiedlichste Bodenstrukturen im Veneto, Apulien und Sizilien.

Herstellverfahren

Gian Andrea Tinazzi wählt höchstpersönlich die Selektionen für diese kunstvolle Rotweinkreation Opera No.3. Nach dem Pressen und Entrappen der Trauben Gärung und Mazeration für 10-15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 20-24°C. Für diesen Rotwein wird die jeweils passende Reifung in unterschiedlichen Hölzern und Barriques und mit unterschiedlicher Dauer angepasst.

Farbe

Intensives undurchdringbares Rot.

Bukett

Vielschichtig, komplex und intensiv. erinnert an Reife rote Früchte mit würzigen Noten. Umgeben von einem Mantel aus einer Spur Schokolade und Lakritze.

Geschmack

Trocken und vollmundig und zugleich ausgeglichen und harmonisch mit einem langen Finale.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18-19°C.

Lagerung

Der Opera No. 3 Vinum Italicum VdT kann noch 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Opera No. 3 Vinum Italicum VdT passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, Wild und Braten. Ideal auch zu lange gelagertem Käse.

Sonstige Daten:

Verschluss: Naturkork

Anbau: konventionell

EAN: 8012165002180

Gründung: 1968

Besitzer: Gianandrea Tinazzi

Flaschen: 4.200.000

Önologe: Giuseppe Gallo

Standort: Lazise (VR)

Weinberge: 40 ha