

Weinlese 2008

SORTE	Rosso Maremma Toscana Igt
STANDORT DER WEINBERGE	Weingut Perolla in der Maremma (Massa Marittima, Grosseto), das sich im Besitz von Agricola San Felice befindet
HÖHE	100-150 Meter (ü. d. M.)
LAGE	Süden, Südosten
JAHR DER PFLANZUNG	<i>Pugnitello</i> : 2000; <i>Ciliegiolo</i> : 2000
EIGENSCHAFTEN DES BODENS	Mittlere Mischung, vorwiegend lehm- und sandhaltig, besonders reich an Mineralien.
ERZIEHUNGSFORM	<i>Ciliegiolo</i> : Cordone Speronato <i>Pugnitello</i> : Guyot
VERSCHNITT	<i>Pugnitello</i> : 60 % <i>Ciliegiolo</i> : 40 %
ORGANOLEPTISCHE NOTEN	Helles und leuchtendes Rubinrot, in der Nase ausgeprägte Noten von gelbem Pfirsich, Zwetschgen und reifen Weichseln, kombiniert mit süßen Gewürzen und leichtem Duft nach Leder. Sofort angenehm beim Trinken, schmackhaft und gut zu trinken, mit warmem und reichhaltigem Abgang.
WEINLESE	<i>Ciliegiolo</i> : 18. September <i>Pugnitello</i> : 28. September
WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG	Gärung auf den Schalen über 20 bis 25 Tage bei einer Temperatur von 30 °C. Malolaktische Gärung und Reifung in Fässern aus französischer Eiche zu 225 l über 18 bis 20 Monate. Reifung in der Flasche: 6-8 Monate
KLIMATISCHE ENTWICKLUNG	Ein verregneter Frühling und unterdurchschnittliche Temperaturen in den Monaten Mai und Juni verringerten den Fruchtansatz, was zu einer geringeren Produktion führte. Idealer Sommer mit hohen Temperaturen und wenigen Niederschlägen. Die Temperaturschwankungen im September ermöglichten eine perfekte Reifung der Trauben und somit eine hervorragende Qualität.
ANZAHL DER HERGESTELLTEN FLASCHEN	3.000
SERVIERTEMPERATUR	18 °C
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
GESAMTSÄUREGEHALT	5,7 g/l
ZUCKERRÜCKSTAND	2,2 g/l



d75