



Santa Perpetua 2019

Der Santa Perpetua, der aus den Trauben unserer Syrah-Weinberge oberhalb der Stadt Tirano gewonnen wird, ist einer unserer samtigen, körperreichen Rotweine, der sich durch ein raffiniertes Wechselspiel von Gewürzen und Früchten auszeichnet.

— **WEINMARKE**

Le Traverse

— **TYP**

Rotwein

— **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinde: Tirano

— **TRAUBE**

Syrah

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Alpi Retiche di Sondrio IGT

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sandiger, granit- und tonhaltiger Boden, wenig Humus, sehr durchlässig

— **ERTRAG**

350g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Zapfenkordon

— **VINIFIKATION**

Die Trauben werden bereits im Weinberg ausgelesen. In der Kellerei der Villa di Tirano abgebeert und in 20 hl Gärbehältern vergoren. Die Gärung mit eigenen Hefen dauert ca. einen Monat

— **REIFUNG**

In gebrauchten Barrique

— **ALKOHOLGEHALT**

12,5% Vol.

— **GESAMTSÄURE**

5,1g/l

— **RESTZUCKER**

0,5g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**

8 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen; intensive, fruchtige Aromen von kleinen schwarzen Beeren und würzige Noten von schwarzem Pfeffer; Am Gaumen weicher, reichhaltig mit dicken, samtigen Tanninen

— **FARBE**

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen

— **PASSEND ZU**

Ideal für rotes Fleisch, Entenbrust, Lammkarree und Hartkäse

— **SERVIERTEMPERATUR**

18°C

— **FORMAT**

75cl