



Santa Perpetua 2018

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