



Sertola 2016

Hergestellt aus Nebbiolo-Trauben aus unseren Weinbergen, die nach den Grundsätzen des biodynamischen Weinbaus bewirtschaftet werden, ist der Sertola unser Bio-Rotwein, der sich durch eine erlesene und vielfältige Aromatik auszeichnet.

– **WEINMARKE**

Le Traverse

– **TYP**

Rotwein

– **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinde: Tirano

– **TRAUBE**

Nebbiolo

– **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Valtellina Superiore DOCG

– **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

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

– **ERTRAG**

650g/m²

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Guyot

– **VINIFIKATION**

Die Trauben werden bereits im Weinberg ausgelesen. Die Kelterung erfolgt im Keller der Villa di Tirano, die Gärung mit eigenen Hefen in 20 hl Edelstahltanks für ca. 30 Tage

– **REIFUNG**

In kleinen Eichenfässern für 12/14 Monate

– **ALKOHOLGEHALT**

13,5% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

6,5g/l

– **RESTZUCKER**

1,0g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

5 Jahre

– **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Leuchtendes Rubinrot; die Aromen Früchten mit roten Beeren und des Unterholzes entfalten sich in einem dichten Bouquet; der Körper ist gut strukturiert, reichhaltig, das Tannin fein und gut integriert, die Aromen vielfältig und lang anhaltend

– **FARBE**

Leuchtendes Rubinrot

– **PASSEND ZU**

Ideal für Bresaola, Pasta, Schmor- und Grillgerichte

– **SERVIERTEMPERATUR**

18°C

– **FORMAT**

75cl