



Sertola 2019

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

14% Vol.

— GESAMTSÄURE

5,6g/l

— RESTZUCKER

0,5g/l

— LAGERFÄHIGKEIT

8/10 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

— PASSEND ZU

Ideal für Bresaola, Pasta, Schmor- und Grillgerichte

— SERVIERTEMPERATUR

18°C

— FORMAT

75cl

