



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 Bresola, Pasta, Schmor- und Grillgerichte

— **SERVIERTEMPERATUR**

18°C

— **FORMAT**

75cl