Santa Perpetua 2022

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
13,5% Vol.

— GESAMTSÄURE
5,3g/l

— RESTZUCKER
<1g/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, samtenen Tanninen

— FARBE
Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen

— PASSEND ZU
Ideal für rotes Fleisch, Entenbrust, Lammkarree und Hartkäse

— SERVIERTEMPERATUR
18°C

— FORMAT
75cl

TRIACCA