

Caldierosso 2020

Der Caldierosso ist unser Basis-Rotwein aus Teran-Trauben, die mit Nebbiolo, Merlot und Tempranillo verschnitten werden. Er wurde nach Caldier benannt, dem Dorf in der Nähe der Weinberge, wo die Trauben für diesen Wein angebaut werden. Teran sorgt für Authentizität und Saftigkeit, Nebbiolo für das tanninhaltige Rückgrat und die Aromen roter Früchte, Merlot für Fruchtigkeit und Körper und Tempranillo für die Struktur und eine mediterrane Note. Alle zusammen bilden einen komplexen Wein mit einer Finesse, die Frische und istrische Lebensfreude ausstrahlt.

0.75l

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Beschreibung:

Dunkle rubinrote Farbe. Ein reicher und lebendiger Wein, saftig im Auftakt, mineralisch im Abgang, mit festem Tanningerüst. Am Gaumen ist er lebhaft und fruchtig, in der Nase komplex mit Aromen von schwarzen Beeren und Noten von Schwarzkirsche, reifer Pflaume, Zedernholz und Tabak.

Das Gleichgewicht zwischen Reife und Saftigkeit, Fülle und Eleganz ist beeindruckend, und er hat genug Charme, um als Alltagswein bei einem Familienessen genossen zu werden, eignet sich aber auch für besondere Anlässe.

Gastronomische Empfehlung:

Zu rotem Fleisch wie gegrilltem Rumpsteak und ähnlichen geräucherten saftigen Fleischstücken, aromatischem Fleisch wie Lammkoteletts oder saftig zubereiteten Schweinerippchen, auch zu Pasta alla Bolognese und anderen Nudelgerichten mit dunklen Saucen.



TUBER VINUM

Technische Daten:

Sortiment und Verhältnis: Teran 50%, Merlot 18%, Nebbiolo 16%, Tempranillo 26%

Gebiet der Weinberge: Istrien, Motovun

Name des Weinbergs: Brkač (Teran), Santa Elisabetta (andere Sorten)

Bodenart: Lehm (Brkač), Flysch (Santa Elisabetta)

Alter des Weinbergs: Gepflanzt im Jahr 2012 (Brkač) und 2010 (Santa Elisabetta)

Höhenlage: 140 m (Brkač), 330 m (Santa Elisabetta)

Erträge: 6 Tonnen pro Hektar

Art der Ernte: Von Hand

Weinbereitung: Getrennte Ernte und Weinbereitung für jede Sorte, Mazeration 5 bis 10 Tage, Gärung im Edelstahltank bei 25 bis 28 °C, Verschnitt nach der Gärung

Reifung: 12 Monate in einer Kombination aus 2.500-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche und 500- und 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche

Reifung in der Flasche: 6 Monate

Analytische Daten: Alkohol 13%, Gesamtsäuregehalt 5,6 g, Restzucker 1,8 g, pH-Wert 3,77

Jahrgang: 2020