



## Tenuta Le Velette



*“Gaudio”*  
**Umbria IGT 2006**

**Tenuta Le Velette**  
**Loc. Le Velette, 23**  
**Orvieto Umbria**

### Wein

**HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG:** Umbrien IGT

**ART DES WEINES:** Rotwein

**NAME DES WEINPRODUZENTEN:** Tenuta Le Velette

**UNTERZONE DER WEINHERKUNFT:** Orvieto Umbrien

**JAHR DER WEINLESE:** 2006

**LOS-NUMMER:** L 3008

**NETTOFÜLLMENGE:** 0,75 l

**ALKOHOLGEHALT:** 13,44 %

**ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben):** Restzucker: 2,12 g/l – Gesamtsäure: 5,09 g/l – Essigsäure: 0,49 g/l - Extrakt (netto): 31,2 g/l – SO<sub>2</sub>: 73 mg/l.

**ALLERGENE:** enthält Sulfit

### Weinbeschreibung

**REBSORTEN:** 100 % Merlot.

**FARBE:** Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.

**NASE:** Ein weiniges Bouquet, in dem kirschige Furchtaromen mit würzigen Noten und dezente Holznoten harmonisch verbunden sind.

**GESCHMACK:** Der Wein ist füllig, gut strukturiert, weich und reintönig. Fruchtaromen, Gewürznoten, Tannine und Säure sind ausgewogen verbunden. Der lang nachhallende Abgang ist durch eine säureunterlegte Fruchtigkeit gekennzeichnet, die von dezente Bitternisnoten begleitet ist. Er weist nicht den typischen Merlot-Geschmack des Bordeaux auf, er ist gleichwohl eine faszinierende Variante aufgrund der besonderen Mineralität der vulkanischen Böden und des Mikroklimas des Anbaugebietes. - **Ein gehaltvoller und ausdrucksstarker Wein, dessen Genuss Freude macht.**

### Weinbereitung

**LAGE:** Der Wein stammt aus den Weinbergen der Tenuta Le Velette, die im Herzen des Anbaugebiets des Orvieto Classico gelegen sind. Die Rebstöcke sind zwischen 10 und 21 Jahren alt und wachsen auf vulkanischen Böden, die für eine besondere Mineralität des Weines verantwortlich sind. Die Rebfläche für diesen Wein umfasst 7 ha, ist nach Südwesten und Westen ausgerichtet und liegt in einer Höhe von 250-300 m. Der Ertrag an Trauben pro Weinstock beträgt 1,85 kg, der Gesamtertrag pro ha beträgt 40 hl.

**LESE:** Die Trauben werden von Hand Mitte/Ende September gelesen.

**VINIFIKATION:** Der erste Gärprozess erfolgt 7-9 Tage lang auf der Schale der Beeren in Zementbehältern bei einer kontrollierter Temperatur von ca. 28° C. Nach einer kurzen Ruhephase wird die malolaktische Gärung ausgelöst. Anschließend wird der Wein 13-16 Monate lang in teils neuen, teils zum zweiten Mal genutzten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche verfeinert. 12 weitere Monate reift der Wein auf der Flasche. Nach ca. 3 Jahren erreicht der Wein seine Marktreife.

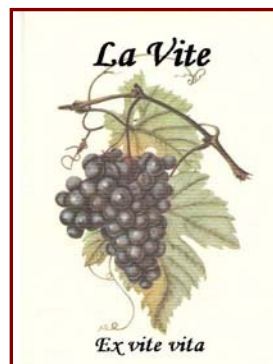
### Empfehlungen

**SERVIERTEMPERATUR:**

ca. 18° C. Die Flasche ist eine Stunde vor dem Servieren zu öffnen.

**EMPFOHLENE GERICHTE:**

Bestens geeignet zu herzhafter Salami Und Schafskäse (Pecorino), kurz-gebratenem Roastbeef oder Rinderfilet. Ein idealer Wein zu kräftigen Pasta- und Grillgerichten.



*La Vite*

**Weinimport**

**Armin Hebel**

**Frieseweg 1**

**37085 Göttingen**

**0551 - 59529**

© Gestaltung & Text:

*La Vite* - Armin Hebel

[www.lavite-enoteca.de](http://www.lavite-enoteca.de)