

# Tenuta Le Velette



## “Calanco” 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 5509

**NETTOFÜLLMENGE:** 0,75 l

**ALKOHOLGEHALT:** 14,0 %

**ALLERGENE:** enthält Sulfit

### Weinbeschreibung

**REBSORTEN:** 65 % Sangiovese, 35 % Cabernet Sauvignon.

**FARBE:** Kräftiges leuchtendes Rubinrot.

**NASE:** Der Wein versprüht verheißungsvolle Düfte, darunter füllige Aromen von Frucht (Kirsche) und Vanille, dezente Holztöne. Die Alkoholnoten sind eingebunden.

**GESCHMACK:** Ein kräftiges Bukett von Fruchtaromen (dunkle Früchte) und leichten Mandeltönen prägen den geschmacklichen Eindruck. Der Wein ist sehr körperreich und weich mit spürbaren, aber ausbalancierten feinen Tanninen, Säure-, Gewürznoten und reichhaltigen Fruchtaromen. Der Abgang ist lang und von Fruchtaromen und dezenten Bitternisnoten bestimmt. Er ist ein guter Essensbegleiter, er eignet sich aber auch für das „gute“ Glas Wein eines besinnlichen Abends. - **Ein gehaltvoller und großartiger Wein, der verführerisch zum Genuss einlädt.**

### Weinbereitung

**LAGE:** Der Wein stammt aus den Weinbergen der Tenuta Le Velette im Herzen des Anbaugebiets des Orvieto Classico in einer Höhe von 280 m. Die Rebstöcke wachsen auf vulkanischen Böden, die für eine besondere Mineralität des Weines verantwortlich sind. Die Rebflächen für den Calanco sind 1990 sehr sorgsam ausgewählt worden: Sie sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet und besitzen ein für hochwertige Rotweine besonders geeignetes Mikroklima. Die Rebflächen und Weinstöcke erfahren eine besondere Aufmerksamkeit. Die Sorgfalt bezieht sich ganzjährig auf die Bearbeitung des Bodens und die Pflege der Weinstöcke, die zur Erzielung eines qualitativ hochwertigen Traubenguts und eines gehaltvollen Weines öfters beschnitten und ausgedünnt werden. – Das Alter Weinanbaufläche: 14 und 25 Jahren; die Anbaudichte: 3500 – 4000 Weinstöcke pro ha; der Ertrag: 6000 kg, nach der Ausdünnung 5000 kg pro ha.

**LESE:** Die Trauben werden in der Regel bei Erreichen des optimalen Reifegrades Anfang bis Mitte Oktober per Hand gelesen. Die Selektion des besten Traubenguts und dessen angestrebte Unversehrtheit während Lese und Transport sollen einen einwandfreien und qualitativ überragenden Wein sichern helfen.

**VINIFIKATION:** Nach einer Fermentation von 8 bis 10 Tagen in Zementbehältern bei 27° C schließt sich eine Mazeration von 10-15 Tagen an. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung ruht der Wein 13 bis 16 Monate im Barrique aus französischer Eiche. Dabei entwickelt er sein delikates Bouquet und verfeinert seine polyphenolische Struktur. Nach einer weiteren Ruhephase von drei bis vier Monaten in Edelstahltanks wird der Wein abgefüllt und anschließend 12 bis 14 monatelang auf der Flasche verfeinert, bevor er die Marktreife erreicht.

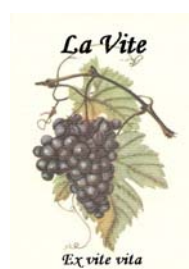
### Empfehlungen

**SERVIERTEMPERATUR:**

ca. 18<sup>0C</sup>. Die Flasche ist 1 Stunde vor dem Servieren zu öffnen.

**EMPFOHLENE GERICHTE:**

Bestens geeignet zu herzhafter Salami und Schafskäse (Pecorino), kurzgebratenem Roastbeef oder Rinderfilet. Ein idealer Wein zu kräftigen Pastagerichten 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)