



Tenuta Le Vette



**„Rosso di Spicca“
Rosso Orvietano DOC 2009**

**Tenuta Le Vette
Loc. Le Vette, 23
ORVIETO UMBRIA**

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Orvieto – Rosso Orvietano. DOC

ART DES WEINES: Rotwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Tenuta Le Vette

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Orvieto

JAHR DER WEINLESE: 2009

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 13,43 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 2,3 g/l – Gesamtsäure: 5,2 g/l –
Extrakt (netto): 28,84 g/l – SO₂ (total): 57 mg/l.

ALLERGENE: enthält Sulfid

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 85 % Sangiovese, 15 % Canaiolo.

FARBE: intensives Rubinrot.

NASE: Dem Wein entströmt ein Bündel fruchtiger Aromen, primär von Kirschen und Himbeeren, begleitet von angenehm würzigen und leicht vegetalen Geruchsnoten.

GESCHMACK: Dieser Rosso di Spicca ist ein körperreicher und kräftiger Wein. Die geschmacklichen Einzelkomponenten, wie Fruchtaromen von Kirschen und dunklen Beeren, würzige Säure- und Bitternisnoten, befinden sich in einem Gleichgewicht. Im Abgang wirkt der Wein weich; von Bitternisnoten unterlegte Fruchtaromen hallen angenehm nach. Als Wein ein angenehmer Essensbegleiter. Ein „Chianti“ aus Umbrien, der auf vulkanischen mineralhaltigen Böden gewachsen ist. Ein gehaltvoller und angenehm trinkbarer Wein, der einen runden Gesamteindruck hinterlässt. Ein „trinkiger“ Wein, der auch ohne begleitende Speisen zum Genuss einlädt.

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen der Tenuta Le Vette im Herzen des Anbaugebiets des Orvieto Classico DOC. Die Rebstöcke wachsen auf vulkanischen Böden, die für mineralische Geschmacksnoten des Weines verantwortlich sind. Das Anbaugebiet des Weins umfasst 25 ha in einer Höhe von 280-300 m und ist nach Westen, Süden und Südwesten ausgerichtet. Das Alter des Weingeländes beträgt 6 bis 25 Jahre. Auf 1 ha entfallen 2700-4000 Weinstöcke. Der Ertrag an Trauben beträgt etwa 75000-8500 kg pro ha.

LESE: Die Trauben werden von Hand in Abhängigkeit vom Reifegrad der verschiedenen Traubenarten Ende September/Anfang Oktober geerntet.

VINIFIKATION: Der achttägige erste Gärprozess auf den Beerenschalen erfolgt bei ca. 25-26° C in Zementbehältern. Dabei wird mehrmals eine Remontage, d.h. eine Durchmischung des gärenden Mostes mit den Beerenschalen, zur Sicherung eines hohen Extraktionsgrades und einer aromatischen Frische vorgenommen. Nach der zweiten, malolaktischen Gärung verweilt der Wein zunächst 4 bis 5 Monate in Eichenfässern, anschließend ruht er für einige Monate in Zementbehältern. Erst dann erfolgen die Abfüllung in Flaschen und die Markteinführung.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR:

ca. 18° C. Es empfiehlt sich, die Flasche eine Stunde vor dem Genuss zu öffnen.

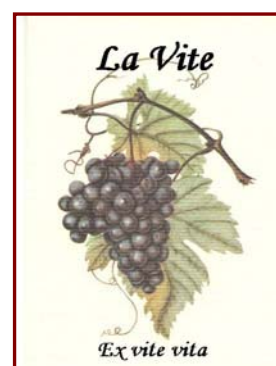
EMPFOHLENE GERICHTE:

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

Auszeichnungen



2 Gläser



La Vite

**Weinimport
Armin Hebel
Frieseweg 1
37085 Göttingen
0551 - 59529**

© Gestaltung & Text: *La Vite* - Armin Hebel

www.lavite-enoteca.de