



**Azienda Agricola
Alberto Coffele**

**Via Roma, 5
37038 Soave
Italien**

**“NUJ “
Rosso del Veneto IGT
2011**

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Veneto – Rosso del Veneto IGT

ART DES WEINES: Rotwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Az. Agr. A. Coffele

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Hügelzone der Ortschaft Nuj (nahe von Castelcerino di Soave)

JAHR DER WEINLESE: 2011

LOS-NUMMER: NUJ 2714

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 14,62 %

ANALYTISCHE WERTE (WINZERANGABEN): Gesamtsäure: 5,15 g/l - Restzucker: 1,20 g/l - pH-Wert: 3,45
– Trockenextrakt: 28,00 g/l – Schwefel (total) 75 mg/l..

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 75 % Merlot sowie 25 % Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

FARBE: Kräftiges klares Granatrot

NASE: Ein fülliges Bukett, das durch floreale und leicht fruchtige Aromen, würzige und leicht vegetale Töne sowie eingebundene Alkoholnoten gekennzeichnet ist.

GESCHMACK: Ein variations- und körperreicher Wein mit angenehmen Fruchtaromen (u.a. Kirscharomen). Die geringe Adstringenz, die eingebundenen fruchtigen Säure- und mandligen Bitternisnoten geben dem Wein Frische. Diese Frische glättet geschmacklich die Alkoholkomponente. Fruchtaromen, von Säure- und Bitternisnoten unterlegt, bestimmen den Abgang. - Ein sehr angenehm trinkbarer Wein, der durch seine Raffinesse besticht.

Weinbereitung

LAGE: Die Trauben stammen aus den Weinbergen der Familie Coffele in Soave. Die Weinberge liegen in der speziellen Region NUJ von Castelcerino di Soave im hügeligen Gebiet auf 150 m Höhe und umfassen 1,25 ha. Alle drei Traubensorten werden dort angebaut. Die Weinstockdichte beträgt 6.250 Pflanzen pro ha, die Produktion pro Weinstock: ca. 1,8 kg.

LESE: Mit größter Achtsamkeit werden die besten Trauben per Hand gelesen. Die Merlot-Trauben werden sehr reif und zeitgleich mit den Cabernet Sauvignon-Trauben geerntet. Sie werden schonend der Pressung und der Fermentation zugeführt.

VINIFIKATION: Die Fermentation dauert ca. 12 Tage bei einer Temperatur von 30-32°C. Die anschließende Mazeration auf den Schalen erstreckt sich über 14 Tage. Der Wein reift dann für 24 Monate in kleinen Eichenfässern von 225 l. Danach wird der Wein direkt auf dem Weingut Coffele in Flaschen gefüllt und erreicht nach weiteren 4-6 Monaten seine Marktreife.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR: Ca. 16 - 18° C

EMPFOHLENE GERICHTE: Der Wein ist gehaltvoll und abgerundet und ist zu vielfältigen Fleischgerichten und Speisen geeignet. Ein Wein für viele Gelegenheiten, auch ohne begleitende Speisen.



Armin Hebel
Frieseweg 1
D-37085 GOETTINGEN

FON: + 49-(0) 551-59 52 9
MOB: + 49-(0) 171-71 365 21
armin-hebel@lavite-enoteca.de
http://www.lavite-enoteca.de

