



Aus dem Experiment von 1988 des „Schelms“ (Birba) Sergio Rossi, der den Ausbau eines Brunello in Barriques ausprobieren wollte, resultiert ein eindeutig faszinierender, gleichzeitig sehr gefälliger und kräftiger Wein mit einem überzeugenden Preis-Qualitäts-Verhältnis.



Klassifizierung	Rosso IGT Toscana
Jahrgang	2014
Lage der Weinberge	Hanglage auf 270-320 m.ü.d.M.
Rebsorte	Sangiovese Grosso 100%
Reberziehungssystem	Kordonerziehung
Durchschnittsalter der Reben	25 Jahre
Bewirtschaftungsmethoden	Intensiver Rebschnitt, Produktionsbegrenzung auf wenige Trauben pro Stock (50 dz/ha), manuelle Lese und Auswahl der Trauben am Selektionstisch.
Weinbereitung	Sanftes Pressen der Trauben, Temperaturkontrolle bei der Gärung (30°C), zweimaliges Umfüllen im Jahr, langsame Flaschenabfüllung mit Wechselrichter in sterilem Ambiente.
Alkoholgehalt	14,00%
Gesamtsäure	5,25
Gesamt-Trockenextrakt	29,00
Polyphenols	2800
Ausbau	14 Monate in französischen Barriques aus Allier und Vosges mit mittlerer Röstung, von denen ein Drittel neu ist.
Verfeinerung auf der Flasche	14 Monate, bevor der Wein auf den Markt kommt.
Durchschnittliche Jahresproduktion	7.000 Flaschen à 0.75l
Lagerfähigkeit	10 Jahre
Flaschentyp	Bordeaux, 600 g schwer
Farbe	Sehr intensives Rubinrot
Geschmack	Trocken, harmonisch, rund, samtig
Duft	Feine, ätherische Fruchtnoten, Vanille und Erdbeere.

Speisenganbindung

Rotes Grill- und Bratenfleisch. Die Flasche mindestens 24 Stunden vorher bei Zimmertemperatur aufrecht stellen, aus dem Dekanter servieren.

