



OT DI OLIVIERO TOSCANI, ROSSO TOSCANO IGT

CHF 35.00 - CHF 79.00 inkl. MwSt.

O.T. Societa Agricola srl

Region: Toscana (Casale Marittimo) / Italien

Jahrgang: **2011 / 2012** (75 cl)

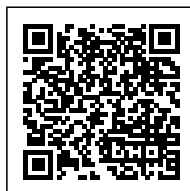
Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 14.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl

Trauben: **Syrah 50 %, Cabernet Franc 35 %, Petit Verdot 15 %**

Ausbau: Barrique



SKU: I370109.075

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Toscana - Toskana](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Intensives Rubinrot. Wein von grosser Frische, mit Noten von Kirschen und Johannisbeere. Am Gaumen grosse Finesse und Komplexizität, Aromen von Kakao, Zimt, Lakritze, aber auch pikantere Noten wie weisser Pfeffer.

Ideale Trinktemperatur: 18 - 20°C

Passend zu: gegrilltem rotem Fleisch, Braten, Wild, kräftigen Eintöpfen und rezentem Käse

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: mittelschwerer Boden, entstanden durch Abbau von Granit

Höhe: 300 - 350 m ü.d.M.

Ausrichtung: Süd - Südwest

Traubenlese: Ende September bis Mitte Oktober

Lese: manuell in kleine, feste Kisten

Rebenerziehung: Spaliererziehung mit Doppel-Kordon und Zapfenschnitt

Fermentation:

Entrappen der Trauben, sanftes Pressen der Traubenbeeren, Maischegärung während ca. 30 Tagen unter umpumpen des Tresterhutes.

Ausbau:

14 - 16 Monate in Barriques von 225l (1/2 neu, 1/2 in zweiter Belegung)

Technische Daten:

Säure: 5.0 - 5.2 g / l