



**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)

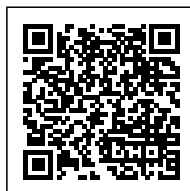
Kategorie: schwerer Rotwein

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