



# TÉLOS IL ROSSO



## ANBAUGEBIET

Gemeinde Mezzane di Sotto – Ortsteil Monti Garbi

## BODENBESCHAFFENHEIT

Weiß mit vorwiegendem Kalksteinskelett, mit sandigem Schlammanteil.

## HÖHE DER WEINBERGE

350 m ü.d.M.

## REBSORTEN

Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

## ALTER DER REBSTÖCKE

25 Jahre

## ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

## PFLANZDICHTE

6.500 Rebstöcke/ha.

## ERTRAG

70 dz/ha.

## VINIFIKATION

**Weinlese:** von Hand in Kisten in der zweiten Septemberwoche. **Gärung:** alkoholisch bei kontrollierter Temperatur, mit ausgesuchten Hefesorten. **Milchsäuregärung:** während der alkoholischen Gärung. **Pressen:** sanft, mit pneumatischer Presse unter einer inerten Gasatmosphäre, (unter Ausschluss von Sauerstoff).

## AUSBAU

Pressen: sanft, mit pneumatischer Presse in inerten Umgebung (ohne jeden Sauerstoff). Im 5-hl-Fass aus französischer Eiche für ein Jahr. 50% neue Fässer und 50% Fässer 2. Belegung

## PRODUZIERTE MENGE

20.000 Flaschen

## ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG

Klare und volle rubin-purpurrote **Farbe**. An der **Nase** präsentiert er sich intensiv, komplex und fein, nach trockenen Blumen wie Veilchen oder Iris, nach reifem rot- und schwarzbeurigem Obst, wobei die Note nach geröstetem Kaffee überwiegt. Graphit- und Mergelanklänge sind klare Hinweise auf den Ursprung in unseren Tälern, die auch für den Marmor Rosso Verona berühmt sind. Am **Gaumen** präsentiert er sich trocken, warm und relativ weich. Gut ausgewogen und anhaltend. Seine kontinuierliche Weiterentwicklung lädt zum Entdecken ein.

## ALKOHOLGEHALT

14% vol.

## SÄUREGEHALT

5,5 g/l.

## RESTZUCKER

5 g/l.

## GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Nudelgerichte mit reichhaltigen Saucen, Risotto mit Steinpilzen, rotes Fleisch vom Grill.

## SERVIERTEMPERATUR

14°C

## ALTERUNGSPOTENTIAL

4 - 5 Jahre.