



MONTONALE

LA CONTA

VINO ROSSO 2018

Die Einzellage "La Conta" ist der erste Weinberg der Familie Girelli und sie ist der Ort, wo der Urgroßvater Francesco Girelli am Anfang des 20. Jahrhunderts mit dem Anbau von Cabernet Sauvignon und Merlot begann. Sonneneinstrahlung und Bodenzusammensetzung machen den Weinberg geeignet für Rotweinen mit großer Struktur und langem Entwicklungspotenzial: daher die Absicht, einen Wein zu schaffen, der einen hervorragenden Ausdruck der beiden berühmtesten roten Rebsorten darstellt.

Rebsorten: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, Handlese.

Weinberg: La Conta, 2,5 Hektar Einzellage mit ausgezeichneter Sonneneinstrahlung.

Boden: moränen Ursprungs mit der Anwesenheit von Kieselsteinen, die die Drainagekapazität verleihen, und Steine, die die Wärmeansammlung ermöglichen und die Traubenreife verbessern.

Reberziehung: Guyot-Erziehung, 5/6 Knospen pro Pflanz

Saison im Weinberg: Spätbeginn, aber regelmäßige Knospung und reichliche Blüte. Der üppige Frühlingsregen hat der Fruchtansatz manchmal geschwächt. Diese Wasserverfügbarkeit ermöglichte jedoch eine gute Entwicklung der Reben und behinderte die fortschreitende Wasserknappheit in den Sommermonaten. Das manuelle Aufblättern hat die Gesundheit der Trauben bewahrt. Trotz der hohen Temperaturen am Ende des Sommers begann die Ernte zwei Wochen später als 2017. Die in Kisten von Hand durchgeführte Ernte begann in der letzten Septemberwoche für den Merlot und Ende Oktober für den Cabernet Sauvignon.

Ertrag: 5 Tonnen pro Hektar.

Weinherstellung: Nach der Ernte trocknet der Merlot ca. 40 Tage, bis der Cabernet Sauvignon geerntet ist. Die Trauben werden sorgfältig manuell ausgewählt und gekühlt, um die aromatischen Vorläufer bis zum Pressen zu erhalten. Cabernet Sauvignon und Merlot werden dann entrappt und gemahlen und bei kontrollierter Temperatur für 12 Tage vergoren, mit häufigem Umpumpen und täglichem Délestage. Nach Beendigung der Mazeration wird der Vorlaufwein von den Schalen abgezogen, wobei das Pressen vermieden wird, um die höchste Qualität zu erhalten.

Alterung: der Wein wird in Edelstahl einer malolaktischen Gärung unterzogen; dann wird er für mindestens 12 Monate in 500 Liter französischen Eichenfässern gereift und für mindestens 12 Monate in der Flasche gealtert.

Beschreibung: rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Aromen von reifen Früchten, Kirsche, Beerenmarmelade, würzigen Düften aus schwarzem Pfeffer mit balsamischen Noten. Ein reiches, rundes Mundgefühl, verstärkt durch reife, seidige Tannine und eine schöne Balance zwischen Säure und sanfter Textur, mit einem langen, tief durchdringenden Finale.

Alkohol: 15% Vol.

Speiseempfehlungen: zu Braten, zu Fleischspieße, zu Wild, zu reifen Käse. Probieren Sie ihn mit dem lokalen Fleischrezept "osei scapà"!

