



MONTONALE

LA CONTA

VINO ROSSO 2021



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. Die Lage und die Bodenbeschaffenheit machen ihn perfekt für Rotweine mit großer Struktur und Langlebigkeit: daher die Absicht, einen Wein zu produzieren, der den maximalen Ausdruck der beiden Rebsorten in einem außergewöhnlichen Weinberg darstellt.

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

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

Boden: moränenboden mit Kieselsteinen, die für eine gute Drainage sorgen, und Steinen, die die Wärme speichern und so die Reifung der Trauben begünstigen.

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

Saison im Weinberg: der kühle und späte Frühling führte zu einem regelmäßigen, aber verspäteten Austrieb, wodurch sich die Reifezeit der Trauben verlängerte. Der Rest des Sommers erwies sich klimatisch als günstig, ohne die befürchteten Hitzespitzen. Die Weinlese, die in zwei Durchgängen von Hand in Kisten durchgeführt wurde, begann am 20. September mit dem Merlot und endete am 20. Oktober mit dem Cabernet Sauvignon.

Ertrag: 5 Tonnen pro Hektar.

Weinherstellung: nach der Lese wird der Merlot etwa 30 bis 40 Tage lang getrocknet, bis die Cabernet Sauvignon-Trauben geerntet werden. Die Trauben werden am Rebstock sehr sorgfältig ausgewählt und dann bis zum Keltern gekühlt. Die Trauben der Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot werden gemeinsam gekeltert und entrappt, anschließend erfolgt eine temperaturkontrollierte Gärung, die etwa 12 Tage dauert, mit häufigem Umwälzen und täglichem *Délestage*. Dann wird der Wein abgezogen und nur der so gewonnene Teil des Weins verwendet, wobei zur Erhaltung der Qualität auf das Pressen verzichtet wird.

Alterung: die malolaktische Gärung erfolgt in Edelstahltanks, gefolgt von einer mindestens 12-monatigen Reifung in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche und einer weiteren etwa 12-monatigen Reifung in der Flasche.

Beschreibung: rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Verführerisches und intensives Bouquet mit einer breiten Duftpalette: Noten von reifen Früchten, Schwarzkirschen, Waldbeerenkonfitüre, Pfeffer und einem leichten Hauch von Balsamico. Am Gaumen zeigt sich eine großartige Struktur, bereichert durch seidige und umhüllende Tannine, eine herrliche Balance zwischen Säure und alkoholischer Wärme; ein würziger Abgang rundet das Finale ab.

Alkohol: 14% Vol.

Speiseempfehlungen: ideal zu Braten und Spießbraten, Schmorbraten, edlem Geflügel und Wild, lang gereiftem Käse. Probieren Sie ihn zu „Osei Scapà“, einem traditionellen lokalen Gericht.