

Terre di Carabas

Jahrgang 2007

Weinberg

Rebsorte: Sangiovese 70%, Canaiola 10%
Boden: tiefgründiger Lehm- Tonboden
Höhenlage: 450 m
Ausrichtung: Südwest
Reberziehung: Kordon
Rebdichte / ha: 3000 Pflanzen
Trauben / ha: 45 dt.

Rebsorte: Montepulciano 20%
Boden: Tuffboden vulkanischen Ursprungs
Höhenlage: 150m
Ausrichtung: Südwest
Reberziehung: Guyot
Rebdichte/ha: 3000 Pflanzen
Trauben/ha: 60 dz

Weinernte

Sangiovese und Canaiola: 10.-12-09.
Montepulciano: 20.09.
Ernteform: Handernte

Weinbereitung

Separater Ausbau der Rebsorten
Anpressen/Entrappen
Vergärung auf den Schalen mittels selektierter Hefen für 10 – 14 Tage im Edelstahltank

Reifung

Im Edelstahltank

Der Wein

Alk.: 13,8% vol.
Gesamtsäure: 5,4g/l
Flüchtige Säure: 0,59 g/l
Gesamtschwefel: 80mg/l
Freier Schwefel: 22mg/l
Restzucker: 1,70
Trockenextrakt: 27,3 g/l