



LE DUE ARBIE

LE DUE ARBIE
ROSSO TOSCANA IGT
2019

Um einen Klassiker neu zu interpretieren reichen nicht nur Kreativität und Mut aus. Sondern man benötigt dazu feste Wurzeln, die gut im Boden verankert sind. Man braucht die Erfahrung und Kenntnis von denjenigen, der den Boden seit Generationen bearbeitet. Ein neuer, junger und frischer Rosso, der das beste aus der Tradition von Dievole nimmt und diese mit seiner eigenen authentischen und ursprünglichen Natur neu interpretiert.



ANMERKUNGEN

Rebsorte: 70% Sangiovese, 20% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Ausbau: 9 Monate

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Säuregehalt: 5,7 g/l

Servieren bei: 18°C

ORGANOLEPTISCHE ANMERKUNGEN

Farbe: intensive rubinrote Farbe.

Nase: Aroma von reifer roter Frucht mit leichten würzigen Noten

Geschmack: das Fruchtige spiegelt sich auch im Mund wider, zusammen mit einem weichen und angenehmen Tannin. Persistenter Abgang.

AGRONOMISCHE ASPEKTE

Höhe: 300-420 m ü.d.M.

Ausrichtung: Süd, Südwest

Zusammensetzung des Bodens: Lehm Boden mit Mergel und Kalkstein

Anbausystem: Kordon- Erziehung, in Konvertierung zur Guyot- Erziehung

Anbaudichte: 5000 Pflanzen pro Hektar

Alter der Reben: circa 20 Jahre

Ertrag pro Hektar: 80 Zentner

Produktion pro Pflanze: 1,6 kg

Erntezeit: September

ÖNOLOGISCHE ASPEKTE

Vinifikation: in Rohzementtanks für 14 Tage bei einer Temperatur von 27-28°C. In den gleichen 75Hl Tanks erfolgt auch die malolaktische Gärung.

Ausbau: in Zementtanks für 9 Monate

Lagerung: Flaschenlagerung für 3 Monate