DIEVOLE

DAL 1090

LE DUE ARBIE
ROSSO IGT TOSCANA
2015

Um einen Klassiker neu zu interpretieren reichen nicht nur Kreativität und Mut. Es benötigt auch eine kräftige Wurzel, die gut im Boden verankert ist.
Man benötigt Erfahrung und die Kenntnis derer, die seit Generationen hier arbeiten. Man benötigt den Stolz auf seine eigene Geschichte. Nur so kann im Herzen der Böden der Toskana dieser neue, frische und junge Rotwein geboren werden, der das beste aus den verschiedenen Traditionen genommen hat und gelernt hat, seine authentische und originelle Persönlichkeit zum Ausdruck zu bringen.

REBSORTEN: 70% SANGIOVESE, 20% MERLOT, 7% CABERNET SAUVIGNON, 3% CABERNET FRANC.
AUSBAU: 9 MONATE
ZU ÖFFNEN: SOFORT
ALKOHOLGEHALT: 13 %
GESAMTSÄURE: 5,7 G/L
TRINKTEMPERATUR: 18°C

AGRONOMISCHE ASPEKTE:
Höhenlage: 300-420m ü.d.M.
Ausrichtung: Süd, Süd-West
Bodenbeschaffenheit: Lehmboden mit Mergel und Kalkstein
Anbausystem: Kordon- Erziehung.
Anbaudichte: 5.000 Pflanzen pro Hektar
Alter der Reben: 10-15 anni.
Ertrag pro Hektar: 70 Zentner
Durchschnittliche Produktion pro Pflanze: 1,4 kg.
Zeitraum der Weinlese: Mitte Oktober
Trockenextrakt: 28 g/l

VINIFIKATION UND AUSBAU:
Spontane Vinifikation und Gärung in Rohbetontanks für 14 Tage bei Temperaturen von 27-28°C. Malolaktische Gärung in den selben Tanks von 75 Hektoliter. Reifeausbau für 9 Monate in Betontanks von 150 Hektoliter. Flaschenausbau für 3 Monate.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE:
Leuchtend, intensive rubinrote Farbe. Aromen von reifen, roten Früchten und Gewürznoten. Im Mund ist er weinig, fruchtig und gut strukturiert. Sehr weiche und angenehme Tannine. Persistentes Finale.
Er passt sehr gut zu Spezialitäten der toskanischen Tradition, wie die „Ribollita“ (Brotsuppe), zu Nudelgerichten oder zu gegrilltem Fleisch.