LINIE CRUS

CONCIPIO

Aus dem lateinischen **Concĭpĭo**: *"sich willkommen heißen, ein Kind empfangen, verstehen"*. Ein lebendiger Rotwein mit violetten Reflexen, intensiv und undurchdringlich: unsere beste Hommage an unsere Mutter CONCETTA und an alle Frauen, Ausdruck von Kraft und Liebe.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG
Rosso Susumaniello Salento IGP 2021.

PRODUKTIONSZONE
Salento (Provinz Brindisi).

ALTER DER REBKULTUREN
20 - 35 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT
Mittlerer Kalkstein mit einer bemerkenswerten Präsenz von Steinen.

REBEN ERZIEHUNGSYSTEM
Spallier mit spur cord beschneiden.

REBSORTE
100% Susumaniello.

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR
4200

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR
75 q.li.

MOCAVERO®

LINIE CRUS / PUTEUS

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN
65 Liter.

LESEPERIODE
Erste decade des Oktobers.

VINIFIKATION
Kryomazeration für 18 Stunden bei 5 °C nach dem Entrappen und Zerkleinern, alkoholische Gärung mit Mazeration bei kontrollierter Temperatur.

AUSBAU
Malolaktische Gärung in Stahl und 6 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE
Lebhafter Rotwein mit violetten Reflexen, intensiv und undurchdringlich, mit vollem, weichem, langem und ausgewogenem Geschmack mit gutem Alkoholgehalt, Tanninen und einer guten Dosis Säure. In der Nase ist es fruchtig mit einem Hauch von Kirsche, Johannisbeeren und Heidelbeeren, süß gewürzt mit einer Note von dunkler Schokolade.

SERVIEREMPFEHLUNG
Nudeln mit Tomatensauce und reichhaltigen ersten Gängen; Hauptgerichte aus gebratenem Fleisch (typische Gnummareddhri- und Bombette-Brötchen); gedünstetes oder gegrilltes Fleisch mit Chicorée, Saubohnen und Rübenspitzen; Aufschnitt und gereifter Käse.

OPTIMALE LAGERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C

ALKOHOL (% VOL): 14,5%

GESAMTSÄURE (G/L): 5,5

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L): 0,43

SO2 (MG/LT): 145

PH: 3,63

RESTZUCKER (G/L): 10,82

VERFÜGBARES FORMAT: 0.75 LT.

MOCAVERO®