



LINIE CRUS

TELA DI RAGNO

Ein Wein voller Geheimnisse, der herausfordert. Das Spinnengewebe zeugt vom Warten, vom Reifen, von der Erwartung auf den Genuss.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE

Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN

10 - 15 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM

Alberello Pugliese - Spalier.

REBSORTE

50% Aglianico,
50% Cabernet Sauvignon.

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

3500 pro Aglianico,
5000 pro Cabernet Sauvignon.

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

80 q.li.

LINIE CRUS / TELA DI RAGNO

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

65 Liter.

LESEPERIODE

Ende September (Cabernet); Anfang Oktober (Aglianico).

VINIFIKATION

Klassisch, mit langer Maischung bei kontrollierter Temperatur.

AUSBAU

Sechs Monate in Barriques und 12 Monate in großen Eichenfässern. Der Wein ruht mindestens 6 Monate in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Violett funkelndes, eindringliches Rot; intensiver, nachhaltiger Duft von harmonischer Würze; am Gaumen warm und ausgewogen tanninhaltig (Zimt und Mandel), schön ausbalanciert und persistent.

SERVIEREMPFEHLUNG

Exquisit zu Braten, Wild, pikant gewürzten Gerichten und gereiftem Käse. Wein für besondere Anlässe, zur Meditation, dazu eine Zigarre oder dunkle Schokolade.

OPTIMALE LAGERTEMPERATUR: 16 -18°C

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C

ALKOHOL (% VOL): 15,5%

GESAMTSÄURE (G/L): 5,3

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L): 0,41

SO2 (MG/LT): 78

PH: 3,50

RESTZUCKER (G/L): 2,5

VERFÜGBARES FORMAT: 0.75 LT, 1.5 LT, 3 LT.