

2019 In Violas - Cortona Merlot DOC

Agricola Poliziano

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Poliziano
Qualitätsstufe	DOC
Ausschanktemperatur	20'C
Trinkreife	10 Jahre
Traubensorten	Merlot
Awards	James Suckling 94
Grösse	1,5 L
Artikelnummer	35051906

Bemerkungen

Im DOC-Anbaugebiet Cortona, nahe von Farneta, besitzt Carletti auf 300m ü.M. einen Rebberg von ca. 3ha. Dieser ist mit 85% Merlot und 15% Cabernet Sauvignon (ca. 10-jährig) bepflanzt. Die Anbaudichte beträgt ca. 5’600 Reben pro Hektare und es werden max. 1,2kg bis 1,5kg Trauben pro Rebstock geerntet. Diese rigorose Mengenbeschränkung wirkt sich äusserst positiv auf das Produkt aus. Die Mazeration erfolgt während 18 bis 22 Tagen bei kontrollierter Temperatur von 26°C bis 30°C. Das tägliche Durchmengen des Mostes mit den Traubenhäuten (rimontaggio) während der alkoholischen Gärung und anschliessend die malolaktische Fermentation in 60hl-Holzfässern sind Stationen der Weinbereitung. Der Ausbau des Weines wird in französischen Barriques während 16 bis 18 Monaten vorgenommen, wobei jeweils 80% neue und 20% jährige (secondo Passaggio) Holzfässchen verwendet werden. Die Farbe des Cortona Merlot von Poliziano ist intensiv Rubinrot mit schimmernden Reflexen. In der Nase voll und würzig, ja fast pfeffrig mit feiner Vanille- Untermalung. Am Gaumen präsente Früchte wie Heidelbeeren, Pflaumen und Cassis. Mit feinen Kaffeenoten und einem leichten Nachgeschmack nach geschmolzener, schwarzer Schokolade.

Ein Wein, der optimal die Eindrücke des Buketts am Gaumen wiederspiegelt.

Passt zu
Grillfleisch, Käse, Rotem Fleisch