



COL DE FIC

Bio und Vegan

Pinot nero Colli Trevigiani IGT

Aus Weinbergen in den Hügeln, von der Sonne verwöhnt, inmitten jahrhundertealter Eichen, Maulbeerbäume und Feigenbäume. Eine Landschaft voller Geschichte und Leben, in der die Wurzeln Nahrung aus dem lehmigen und trockenen Boden schöpfen, der sich besonders gut für die Herstellung von Rotweinen von großem Format eignet. Die Trauben, Frucht dieses anspruchsvollen Bodens, verleihen dem Wein Komplexität und Charakter: intensive Aromen von roten Früchten und eine tiefgründige Tanninstruktur. Die in Eichenfässern gereifte Zeit mildert und veredelt seine Kraft und verwandelt sie in Eleganz und Harmonie.



Bezeichnung: Pinot nero Colli Trevigiani IGT

Typ: Rotwein

Rebsorten: 100% Pinot Nero

Anbaugebiet: Cappella Maggiore (TV) an den Südhängen des Bosco del Cansiglio Im Weinberg



IM WEINBERG

Boden: Kalk- und mergelhaltig mit Tonanteilen

Alter der Rebstöcke: 20 Jahre

Erziehungssystem: Guyot

Lese: von Hand in Kisten



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 12 - 14 °C

Speisenempfehlungen: Vorspeisen wie Entenragout,

Pilzrisotto und Crostini mit Foie gras. Hauptgerichte

wie Perlhuhn und Filet à la Rossini. Als vegetarische

Alternative empfehlen wir Shiitake-Pilze.

ZERTIFIZIERUNGEN



VEGAN



Entdecken
Sie unseren
Wein



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Die Trauben werden fast vollständig (zu 99 %) entrappt, wobei etwa 1 % der Trauben ganz belassen wird. Es folgt eine Kaltmazeration unter Verwendung von Trockeneis. Die Weinbereitung erfolgt in großen Holzfässern über einen Zeitraum von insgesamt zwei Monaten: Im ersten Monat werden manuelle Unterstoßen und Délestage durchgeführt. Anschließend wird der Wein in Barriquefässer umgefüllt, wo er etwa 12 Monate lang reift.

Alkoholgehalt: 14 % vol.

Zucker: < 4 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Rubinrot

Aroma: Es entfalten sich Aromen von roten Früchten, darunter Walderdbeeren und Kirschen, begleitet von würzigen Noten von Nelken und schwarzem Pfeffer.

Geschmack: Weich und leicht tanninhaltig.