

## Rosso del Guardia 2018

<b>Name</b>	<b>Rosso del Guardia IGT Toscana</b>
<b>Bezeichnung</b>	<i>Ciliegiolo und Abrusco nero Toscana IGT</i>
<b>Traube</b>	<i>Ciliegiolo 80% und Abrusco nero di Toscana 20%</i>
<b>Produktion</b>	4.000 Flaschen
<b>Herkunft</b>	Borgo Pignano, Volterra, Toskana
<b>Bodentyp</b>	kalkhaltiger Lehm
<b>Höhe</b>	ca. 500 m über Normalhöhennull (m ü. NHN)
<b>Erziehungsform</b>	Guyot
<b>Pflanzendichte</b>	5.000 Pflanzen / ha
<b>Ertrag pro Hektar</b>	60 Ztr. / ha
<b>Lese</b>	Ende September
<b>Alkoholgehalt</b>	13,00 – 13,50 % vol.
<b>pH</b>	3,6 – 3,7
<b>Gesamtsäure</b>	4,80 – 5,00 g/l
<b>Zuckeranteil</b>	0,50 – 1,00 g/l



### Weinherstellung:

Die Trauben werden von Hand gelesen und bereits im Weinberg sortiert. Auf dem Weingut werden sie dann sofort entstielt, gepresst und in wärmereregulierten Stahltanks gelagert. Die Gärung der beiden Traubensorten erfolgt separat bei einer Temperatur von 26°C, um frische und fruchtige Aromen zu erhalten. Die Maischestandzeit dauert bis zu 10 Tagen, mit kurzen täglichen Eingriffen und zielgerichteten Délestage-Techniken. Nach dem Abstich durchläuft der Wein die malolaktische Gärung in Stahlfässern. Darin lagert er weitere 8 Monate. Danach erfolgt die Zusammenführung, die Stabilisierung und die Abfüllung des Weines ca. 9 Monate nach der Lese.

### Geschmacksnoten:

Intensives Rubinrot, kräftig und lebendig mit violetten Reflexen. Der Wein zeichnet sich durch seinen fruchtigen Duft mit Noten von kleinen schwarzen und reifen roten Beeren aus; weiterhin lassen sich lebhaft und gut definierte, scharfe Noten von rosa Pfeffer und Thymian im Hintergrund herauschmecken. Im Abgang ist ein zarter Hauch von bitterem Kakao zu erkennen. Der Geschmack wird durch lebhaft Tannine und einen sauberen und frischen Abgang charakterisiert.

### Serviervorschlag:

In einem mittelgroßen Glas mit ca. 16°C servieren.

### Zu welchem Essen passt der Wein?

Es passen gemischte Vorspeisen, Nudelgerichte, gegrilltes Geflügel, Rind- oder Schweinefleisch