

Bissoni



Anbaugebiet: Bertinoro, Hügellandschaft auf 150–200 m ü. d. M. mit lehmig-sandigen Böden

Rebsorte: Sangiovese (100%)

Lesezeitpunkt: Erste/zweite Oktoberwoche

Durchschnittlicher Hektarertrag: 4000 kg Trauben

Erziehungsform: Kordonerziehung

Stockdichte: 3300 Stück/ha

Panzjahr: 1991

Weinlese: Nur in besonders geeigneten Jahren und nur die lockerbeerigsten Fruchtstände mit den kleinsten Beeren von den ältesten und ertragsärmsten Stöcken.

Vinifikation: Nach dem Abbeeren und Pressen Kryomazeration, alkoholische Gärung durch autochthone Hefen bei kontrollierter Temperatur, ausgedehnte, mehr als einmonatige

Mazeration mit teilweise ganzen Trauben und Traubenkämmen. Malolaktische Gärung im

Holz, ungefähr zweijähriger Ausbau im neuen französischen Eichenbarrique und mindestens 12 Monate auf der Flasche.

Lagerfähigkeit: Mehr als 25 Jahre

Organoleptische Eigenschaften: Zu Orangerot tendierendes Granatrot, in der Nase fruchtig,

mit Noten von roten Beeren, in Alkohol eingelegten Kirschen und würzig-balsamischen

Komponenten. Am Gaumen trocken, reich, sauber und lang anhaltend. Gute Struktur.

Bemerkungen und Speiseempfehlungen: Dieser reiche und strukturierte Wein ist sehr

lagerfähig und eignet sich besonders zu Grillspezialitäten aus rotem Fleisch, Wild,

anspruchsvollen Fleischgerichten aus rotem oder weißem Fleisch und reifem Käse.

Bissoni

fehlende Serviertemperatur