



MADONNA DEL LATTE

Azienda Vitivinicola

SUCANO



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	Umbria Indicazione Geografica Tipica
JAHRGANG	2023
REBSORTEN	Cabernet Franc
REBERZIEHUNG	Guyot
ALTER DER WEINSTÖCKE	Gepflanzt 2005
MEERESHÖHE	450 m
AUSRICHTUNG	Süd, Süd-Ost
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR	ca 6500
ERTRAG PRO STOCK	ca 1 kg
BÖDEN	Sandig, Tuff vulkanischen Ursprungs mit hohem Gehalt an Kalium und Magnesium
ERNTE	Mitte Oktober, manuell
ÖNOLOGE	Paolo Peira
WEINBEREITUNG	Entrappung der Trauben, Zugabe von Reinzuchthefen, temperaturgesteuerte Gärung bei 26-28° C. Abziehen des Weines, sanfte Pressung des Tresters und kontrollierte malolaktische Gärung, Umlegen in Barriques aus französischer Eiche für 12 Monate. Assemblage im Stahl vor der Abfüllung auf die Flasche, Flaschenreife mindestens 12 Monate.
ALKOHOLGEHALT	14% vol.
JAHRESPRODUKTION	ca 800 Flaschen
VERKOSTUNGSNOTIZEN	In der Farbe zeigt der Wein ein intensives und tiefes Rot, in der Nase nimmt man Kaffeetöne und solche von Kakao wahr, ebenso würzige Noten von grünem Pfeffer, Salbei und Lorbeer. Am Gaumen ist er elegant und vielschichtig, mit weichen Tanninen, einer feinen Säure und einem langen Finale.
SERVIERVORSCHLAG	Idealer Begleiter zu rotem Fleisch, Wildgerichten, gereiftem Käse und Desserts auf Basis von Bitterschokolade.
SERVIERTEMPERATUR	18°C. Sollte ca. 1 Std. Vor dem Servieren geöffnet werden.



IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA