

Casale Marchese



Novum

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

Weinberge: Weinberge des Hofguts Casale Marchese.

Reberziehung: Cordone Speronato auf Böden vulkanischen Ursprungs.

Bepflanzungsdichte: 4.000 Rebstöcke pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Rebstock: 1,5 kg

Weinherstellung: Handlese mit Kisten. Die erste Charge Le-segut wird unzerquetscht für zehn bis zwölf Tage einer Kohlen-säuremischung unterzogen. Die Trauben der restlichen Ernte werden gepresst, entrappt und liegen danach einige Tage auf der Maische. Dann folgt eine sanfte Pressung und eine tem-peraturregulierter Gärungsprozess. Reifung und Ausbau im Edelstahltank dauern etwa einen Monat.

Bouquet: Der Novum von Casale Marchese ist ein sehr fruchtiger Wein; er duftet nach Blumen und Waldfrüchten wie Veilchen, Johannisbeeren und Walderdbeeren.

Geschmack: Langanhaltende Aromen von Waldfrüchten, eingebunden in einen feinstrukturierten, schmackhaften und gefälligen Wein mit festem Körper.

Passt zu delikaten Suppen, Pasteten, gratinierten Krustentieren.

Technische Daten:

Alkohol: 12,00%

Restzucker: 00 g/l

Gesamtsäure: 5,55 g/l

pH: 3,41

Gesamtextrakt: 26,50 g/l

Flaschengröße 750 ml