



L'ESSENZA DEL VINO

## TERRE NOBILI

Der Name **DS** weist auf die Initialen des Familiennamens **De Stefani** hin, die Familie die seit fünf Generationen Premium-Weine in Venetien, Italien, produziert.

Die **Philosophie** der DS-Weine steht im einzigartigen und unwiderstehlichen Geschmack, in der modernen und faszinierenden Verpackung sowie im außergewöhnlichen Preis- / Leistungsverhältnis.

**DS Terre Nobili** hat eine rubinrote Farbe und einen Hauch von Himbeere, Gewürzen und Schokolade in der Nase. Dank seiner unwiderstehlichen Weichheit eignet es sich ideal für gegrilltes und gedünstetes Fleisch, Lammfleisch und gereiften Käse. Wir empfehlen, bei 16-18°C zu servieren.



### TECHNISCHE DETAILS

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Trevenezie Rosso IGT.

**TRAUBENSORTER:** Cabernet Sauvignon, Merlot e Raboso.

**ANBAUGEBIET:** im Nordosten Italiens.

**BODENSCHAFFENHEIT:** bestehend aus Lehm und mit alluvialem Ursprung.

**KLIMA:** mild, mit wenigen Regenfällen und hohen Sommertemperaturen, die eine perfekte Reifung der Trauben ermöglichen.

**DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE:** 4.000-8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" Methode.

**WEINBERGBEARBEITUNG:** die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; im Sommer zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, vollmundige Trauben zu erzielen.

**LESE:** Ende September/Ende Oktober, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit eine intensive Farbe und ein ausgeprägtes Aroma der Beeren und die Zartheit der Tannine aufweisen.

**WEINBERGARBEITUNG:** Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben in besondere Behälter mit 28°C für 10-15 Tagen, mit häufigen Umpumpen. Nach Ablauf dieses Zeitraums erfolgt dann das Abstechen und die alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlwannen. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein einige Monate in Barrique-Fässern auf seinen eigenen Hefeablagerungen.

**ALCOHOLGEHALT:** 12,5-13,5% vol. (abhängig vom Jahrgang).

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** rubinrote Farbe und intensive Noten von Himbeeren, Gewürzen und Schokolade in der Nase. Unwiderstehlich weich und rund, mit dem richtigen Maß an samtigen und angenehmen Tanninen.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16-18°C.

**EMPFEHLUNG:** ideal zu gegrilltem und gedünstetem Fleisch, Lammfleisch und gereiftem Käse.

**LAGERUNG:** kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 15 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 8-10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

**NENNVOLUMEN 1 FLASCHE:** 750 ml.

**FLASCHENGRÖSSE** (Durchmesser x Höhe): 87,6 x 252 mm.

**GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON** (Vollgut): 1,35 kg/Fl, 8,6 kg/Ka.

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE:** 7 x 16 Kartons, d.h. 112 Kartons pro Palette, d.h. 672 Flaschen.

**GRÖSSE DER KARTONS** (L x B x H): 280 x 195 x 265 mm.