

REDENTORE

VINI SENZA SOLFITI AGGIUNTI

RABOSO

Zum wichtigsten Fest Venedigs, dem Redentore- oder Erneuerungsfest haben wir unseren Redentore Raboso kreiert. Das "Festa del Redentore" wird heutzutage mit großem Feuerwerk, Abendessen auf den Booten des Canal Grande am San Marco Platz und im Giudecca Kanal jeden dritten Samstag im Juli gefeiert.

Redentore Raboso zeigt intensive Düfte von Kirschen, Himbeeren und empfindliche Blumendüfte. Dank seinen festen Charakter ist er ideal zu Wurstwaren sowie zu gegrilltem und geschmortem Fleisch sowie zum Käse. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 16-18°C. Ohne Sulfitzusatz.



TECHNISCHE DETAILS

NATÜRLICHKEIT: biologische und biodynamische Prinzipien, ohne Sulfitzusatz.

PRODUKTBEZEICHNUNG: Raboso Veneto IGT.

TRAUBENSORTER: 100% Raboso.

ANBAUGEBIET: im Nordosten Italiens.

BODENSCHAFFENHEIT: bestehend aus Lehm und mit alluvialem Ursprung.

KLIMA: mild, mit knapper Schauerneigung und sommerlich Temperaturen die das ausgezeichnete Reifen der Trauben fördern.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 6.000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" Methode.

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

LESE: 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: 13-13,5% vol (es hängt vom Jahrgang ab).

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: er hat intensive, rubinrote Färbung und intensive Düfte von Kirschen, Himbeere und empfindliche Blumendüfte. Säure, Struktur und Aroma sind intensiv und harmonisch.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: er ist ideal zu Wurstwaren, gegrilltem und geschmortem Fleisch sowie zum Käse.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 25 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE (Durchmesser x Höhe): 87,7 x 253 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): 275 x 183 x 255 mm.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it