REDENTORE

SUSTAINABLE WINERY

CARMENERE

Zum wichtigsten Fest Venedigs, dem Redentore- oder Erneuerungsfest haben wir unseren Redentore Carmenere 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 Carmenere zeigt Pflaumen- und Heidelbeernoten, mit einem Hauch von grünem Pfeffer und einer leichten Ledernote. Es ist ein Wein mit ausgewogener Struktur und aromatischer Komplexität. Er ist ideal zum kräftigen Geschmack von rotem Fleisch und Wild, zu Rippchen und Schweinshaxe, zu Gerichten mit leichter Schärfe oder intensiven Aromen wie Curry, Chili con Carne und mexikanischen Gerichten. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 16-18°C.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Carmenere Veneto IGT.
TRAUBENSORTER: 100% Carmenere.
ANBAUGEBIET: Piave Tal im Veneto, Italien.
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: 4.000-8.400 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 September, 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 25-28°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: intensive rubinrote Farbe, mit Pflaumen- und Heidelbeernoten, mit einem Hauch von grünem Pfeffer und einer leichten Ledernote. Es ist ein Wein mit ausgewogener Struktur und aromatischer Komplexität.
SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.
EMPFEHLUNG: er ist ideal zum kräftigen Geschmack von rotem Fleisch und Wild, zu Rippchen und Schweinshaxe, zu Gerichten mit leichter Schärfe oder intensiven Aromen wie Curry, Chili con Carne und mexikanischen Gerichten.
LAGERUNG: kühl, dunkel und waagerecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 20 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