



PINOT NERO

Der Name DS weist auf die Initialen des Familiennamens De Stefani hin, die Familie die seit fünf Generationen Premium-Weine in Venetien, Italien, produziert. "Tra Mari e Monti" repräsentiert die wahre Bedeutung dieser Weine, die sorgfältig in Venetien zwischen der Adria und den Dolomiten hergestellt werden, wo das perfekte Mikroklima für das Wachstum der Trauben zu herrschen scheint.

DS Pinot Nero hat in der Nase Aromen von Walderdbeeren und Veilchen mit Anklängen süßer Gewürze. Er besticht durch seine elegante Struktur mit feinen, gut eingebundenen Tanninen, einer lebendigen Frische und einem eleganten, aromatischen Abgang. Er passt hervorragend zu gefüllten Ravioli, Trüffeln, Tagliatelle mit Wildragout, Hühnchen, Lamm, Schweinebraten, Thunfisch und vegetarischen Gerichten. Wir empfehlen eine Serviertemperatur von 16-18°C.



TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Veneto IGT.

TRAUBENSORTER: 100% Pinot Nero.

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 geringgehalten, um duftende, vollmundige Trauben zu erzielen.

LESE: Ende August, 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: 13,5% vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: eine rubinrote Farbe und in der Nase in der Nase Aromen von Walderdbeeren und Veilchen mit Anklängen süßer Gewürze. Der Geschmack zeichnet sich durch seine elegante Struktur mit feinen, gut eingebundenen Tanninen, einer lebendigen Frische und einem eleganten, aromatischen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu gefüllten Ravioli, Trüffeln, Tagliatelle mit Wildragout, Hühnchen, Lamm, Schweinebraten, Thunfisch und vegetarischen Gerichten.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 30 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 15 Jahren nach der Weinlese erzielt.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6 x 19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 246x175x305.