

Costiera



HERKUNFT

Colli Berici, d.o.c.

REBSORTEN

Cabernet Sauvignon 80%.

Cabernet Frank 20%.

PRODUKTIONSGBIET

In der Gemeinde von Alonte, hügeliges Gebiet mit Kalkboden.

Der Weinberg ist nach Süd/Südwest ausgerichtet und liegt zwischen 150 - 180 m.

WEINBEREITUNG

10 - 12 Tage bei temperaturgesteuerter Gärung von 25° - 28°.

REIFUNG & VERFEINERUNG

1 Jahr im großen Holz.

6 Monate Flaschenlager.

ERTRAG PRO HEKTAR

58 HL.

GESAMTPRODUKTION

18000 Flaschen.

ANMERKUNGEN

Ein gut balancierter Rotwein, der durch seine Komplexität, Kraft und sein feines Bouquet gekennzeichnet ist.

Gelagert in Fässern aus slowenischer Eiche.

TRINKEMPFEHLUNG

Zu Gebrilltem, Geschmortem und Gebratenem, dunklem Fleisch und Wild. Hervorragend auch zur Vesper und zu würzigem Käse.