

ROVERO

MERLOT-CABERNET SAUVIGNON

DOC TRENTINO ROSSO SUPERIORE



REBSORTE

Merlot und Cabernet Sauvignon in unterschiedlichen Anteilen je nach Jahrgang



ANBAUMETHODE

Biologischer Anbau

BESCHREIBUNG

Aussehen

Intensives Kirschrot mit granatroten Reflexen



Geruch

Reife Frucht (Kirsche, Himbeere), leichtes Röstaroma und Karamell

Geschmack

Saftig, kräftige Tannine, strukturiert und vollmundig



OPTIMALE ALTERUNG

2 - 20 Jahre



SERVIEREMPFEHLUNG

Gebratenes oder gegrilltes Fleisch, Wild, gereifter Käse



HERKUNFT

Die Vigna Rovero liegt im gleichnamigen Viertel in der Ortschaft Bolognano, Gemeinde Arco



HÖHENLAGE

130 Meter ü.d.M.



BODEN

Lehmig - steinig



PFLANZDICHT

Spaliererziehung, 2,1 x 0,80 m



ERTRAG PRO HEKTAR

33 hl/ha



WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet und ausgewählt, nach dem Abbeeren und Pressen erfolgt die Gärung in Stahltanks mit einer Maischegärung von ca. 4-6 Wochen.



AUSBAU

In französischen Eichenfässern (225 Liter), davon ein Teil neu, für 12 Monate, danach folgt der Verschnitt und eine Ruhezeit von mindestens 24 Monaten in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.



ETIKETT

Das Etikett zeigt die Beschaffenheit der „Busa“, der Region, in der sich unsere Weinberge befinden. Wir werden den Weinberg hervorheben, von denen die Trauben für die Produktion dieses Weines stammen.



Die Vigna Rovero, geprägt durch einen lehmigen, braunen Boden mit mittlerer Textur, ergibt einen Wein, der mit der Konzentration der Frucht spielt und Eleganz und geschmackliche Agilität am Gaumen bewahrt.